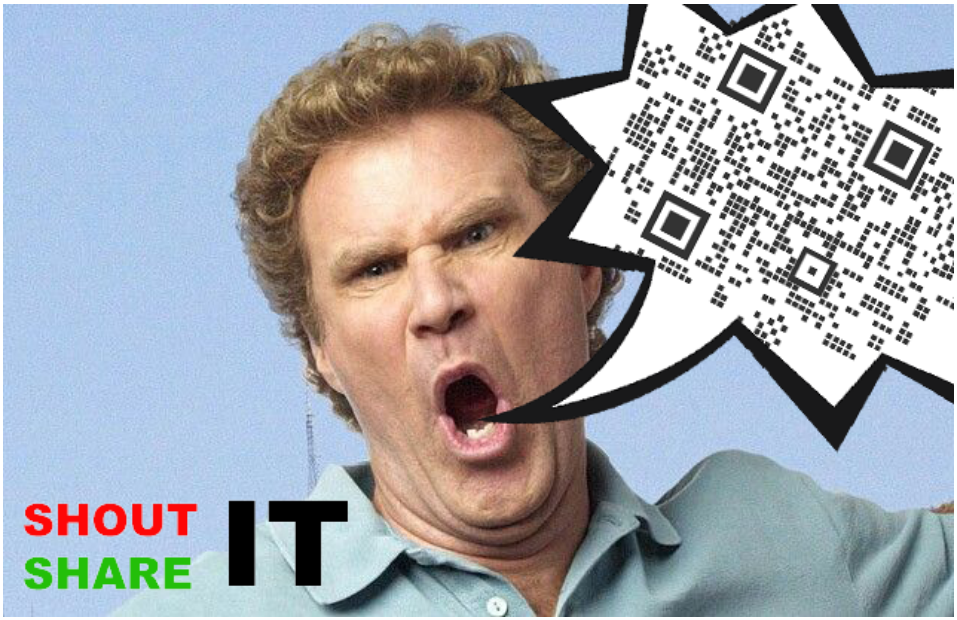
ваш домашний повар

ПИРОГИ, КУЛЕБЯКИ, РАССТЕГАИ


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта замечательная книга содержит целую коллекцию рецептов приготовления всеми любимой выпечки. На ее страницах вы найдете как традиционные рецепты, по которым пекли наши бабушки, так и более современные. Вне зависимости от того, каким видом выпечки вы захотите порадовать своих родных, результат будет великолепным, а столь обширная подборка позволит приготовить блюдо на любой вкус!

- Ваш домашний повар. Пироги, кулебяки, расстегаи
  - Ведение
  - В начале было тесто
    - Два способа приготовления теста
    - Как сделать хорошее тесто
    - Дрожжевое (кислое) тесто (безопарное)
    - Дрожжевое кислое тесто (опарное)
    - Исправление недостатков теста
    - Разделка теста
    - Расстойка
    - Смазывание и посыпание изделий
    - Выпечка изделий
    - Отделка изделий
    - Кислое тесто для приготовления пирогов или пирожков
    - Слоеное тесто для пирога (на роме)
    - Слоеное тесто для пирожков
    - Тесто рассыпчатое
    - Сдобное тесто на растительном масле
    - Сдобное тесто на сливочном масле
    - Сдобное тесто на сметане или на сливках
    - Приготовление опары из дрожжей
    - Тесто на дрожжах
    - Тесто на скорую руку
    - Пресное слоеное тесто
    - Слоеное тесто на скорую руку
    - Лапшовое тесто
    - Тесто для постных пирогов
    - Тесто для пирогов в холодильнике
  - Расстегаи, булочки, крендели, лепешки, лаваш
    - Расстегаи
      -
      - Расстегаи московские

- Расстегаи семужные
- Небольшие расстегаи с рыбой
- Пирожки-расстегаи рыбные (постные или скоромные)
- Расстегаи из щуки
- Расстегай с сельдью
- Расстегай московский с мясом и яйцом
- Расстегай с грибами и рисом
- Пирог-расстегай по-московски с вязигой и осетровой головизной
- Пирог-расстегай скоромный
- Расстегаи московские с мясом
- Пирожки-растегаи со свежими сельдями
- Расстегаи суздальские с рыбой
- Пирог или пирожки-расстегаи с мясом

- Ватрушки
  -
  - Ватрушки из пресного теста
  - Ватрушка с творогом плоская
  - Ватрушка с творогом пышная
  - Ватрушка с мясом
  - Ватрушка с картофельным пюре
  - Ватрушка с морковью
- Кулебяки
  -
  - Кулебяка «по всем правилам»
  - Большая кулебяка по-старорусски
  - Кулебяка со свежей капустой и рыбой
  - Кулебяка с вязигой и рыбой
  - Кулебяка с рыбой и яйцом
  - Кулебяка с рыбой, рисом и яйцом
  - Кулебяка из дрожжевого теста
  - Кулебяка со свежими грибами
  - Кулебяка с солеными грибами
  - Кулебяка праздничная по-русски
  - Кулебяка с капустой
  - Украинская кулебяка
  - Кулебяка белорусская
  - Кулебяка «Закусочная»
  - Кулебяки простые
  - Кулебяка с мясом
  - Пирог-кулебяка по-русски с рыбой
  - Кулебяка постная
- Бабы

-
- Ромовая баба
- Высокая баба на желтках
- Баба украинская
- Баба заварная
- Баба польская заварная
- Баба «Сакраментка»
- Баба прозрачная
- Баба кружевная
- Баба шафранная заварная
- Баба сбивная муслиновая
- Баба пуховая
- Ромовая баба (крупная)
- Ромовая баба (мелкая)
- Баба ромовая (средняя)
- Баба медовая
- Баба ванильная
- Баба маковая
- Баба ореховая
- Баба шоколадная
- Баба капризная
- Баба нежная
- Баба миндальная с мукой
- Баба миндальная без муки
- Баба маковая
- Баба к кофе, приготовляемая на скорую руку
- Баба из лимона
- Баба простая
- Баба тюлевая по-старинному
- Баба бисквитная
- Баба лимонная
- Бабы миндальные, очень нежные
- Бабка вишневая
- Бабка яблочная
- Бабка хлебная с яблоками

- Курники
  -
  - Простой куриный пирог
  - Пирог куриный с рисом
  - Пирог с курятиной особый
  - Курник четырехслойный (большой свадебный пирог)
  - Старинный курник из гречневой каши и курицы

- Курник свадебный трехслойный
- Рисовый курник
- Курник гречневый

- Рыбники – рыбные пироги
  -
  - Рыбник поморский
  - Рыбник с судаком
  - Рыбник с форелью
  - Рыбник с рыбой сибирский
  - Рыбник с мойвой
  - Пирог сибирский с рыбой и крупой
  - Пирог рыбный с картофелем
  - Простой пирог с рыбой
  - Пирог с капустой и рыбой
  - Рыбник с вязигой, рисом, яйцами и рыбой
  - Пирог со щукой
  - Пирог из белого саго с семгой
- Русские пироги
  - Пирог с мясом и яйцами
  - Пирог с грибами и кашей
  - Пирог с белыми грибами
  - Простой картофельный пирог
  - Пирог картофельный с грибами
  - Пирог с капустой
  - Пирог-каравай с рисом и мозгами
  - Пирог или пирожки парижские
  - Пирог царский или пирожки
  - Простой пирог со свежей капустой
  - Пирог с начинкой из капусты и моркови
  - Пирог печеный
  - Пирог со свежей капустой
  - Пирог с морковью
  - Пирог с кислой капустой и рыбой (скоромный или постный)
  - Пирог с мясом
  - Пирог со свежим телячьим ливером
  - Пирог с курицей и с рисом
  - Пирог с сушеными грибами-боровиками (постный или скоромный)
  - Пирог с грибами и вязигой (постный или скоромный)
  - Пироги с кашей
  - Литовский картофельный пирог «Виртиняй»

- Пирог с грибами
- Пирог из изюма и орехов
- Пирог из постного дрожжевого теста
- Пирог со щавелем
- Пирог с морковью сладкий
- Пирог с морковью несладкий
- Пирог с курагой
- Рулет с сухофруктами
- Пирог с клюквой
- Пирог с яблоками (открытый)
- Пирог с яблоками (закрытый)
- Пирог московский с вареньем
- Пирог именинный
- Пирог яблочный (не шарлотка)
- Пирог яблочный (шарлотка)
- Пирог с мучной крошкой
- Пирог с заварным кремом
- Рулет с зеленью
- Пирог глазированный
- Пирог с повидлом или джемом
- Пирог московский со свежими фруктами
- Домашний пирог с маком
- Московский пирог со свежими ягодами

- Караваи, булочки, крендели
  -
  - Каравай старорусский
  - Девичник – свадебный каравай
  - Каравай из белого хлеба
  - Булочки к чаю
  - Всевозможные формы булочек
  - Булочка ванильная
  - Бриошь (булочка сдобная)
  - Булочка школьная
  - Булочка с тмином
  - Булочка повышенной калорийности с орехами
  - Булочки лимонные и шафранные
  - Булочка пряная
  - Булочка глазированная
  - Булочка с джемом
  - Булочка с кремом
  - Булочка слоеная
  - Булочка с орехами
  - Слойка с марципаном

- Слойка с повидлом
- Слойка плетеная
- Булочка с курагой
- Детская фигурная сдоба
- Калачи «Питерские»

- Крендель
  -
  - Крендель с орехами и миндалем
  - Крендели в воде
  - Крендельки
  - Крендельки с маком
  - Крендели еврейские
  - Крендель с шафраном немецкий
  - Крендельки рассыпчатые к чаю
  - Крендельки, плетенки
  - Сдоба выборгская
  - Сдобные штоллики
  - Изюмные штолли
  - Тонкие лепешки из пресного крутого теста по-узбекски «Чевати»
  - Лепешки из дрожжевого теста с кукурузной мукой и тыквой «Зогаранон»
  - Диетические лепешки на травяном настое из первых весенних побегов «Кук патир»
  - Лепешки из кукурузной муки по-грузински «Мчади»
  - Лепешки из кукурузной муки с имеретинским сыром, кинзой, петрушкой и зеленым луком по-грузински «Чвиштари»
  - Лепешки из кукурузной муки с кинзой, петрушкой, зеленым луком и фасолевым пюре по-грузински «Чвиштари-вариант»
  - Лепешки из пресного теста с картофельным пюре или пшенной кашей и обжаренным луком по-татарски «Кыстыбай»
  - Простой дрожжевой лаваш «Рецепт шеф-повара Самвела»
  - Лаваш со сливочным маслом, белками и кунжутом «К армянскому празднику всех влюбленных Терендез»
  - Очень простой лаваш «От домашнего кулинара Серго»
  - Томатный лаваш с красным перцем и

специями «Рецепт Тариэла, покорителя женщин»
- Грузинский лаваш с оливковым маслом «Амирани»
- Индийский лаваш с чесноком «Наан»

- Пирожки
  -
  - Тесто на дрожжах для пирожков
  - Пирожки печеные из дрожжевого теста
  - Пирожки печеные из дрожжевого слоеного теста
  - Пирожки из сдобного пресного теста
  - Пирожки с картошкой
  - Пирожки «Мадэлен»
  - Слоеные пирожки с мозгами
  - Слоеные пирожки в виде рога изобилия с кремом «Бешамель»
  - Слоеные пирожки с печеночным фаршем и ромом
  - Слоеные пирожки с фаршем из телятины
  - Слоеные пирожки с фаршем из щуки или окуня
  - Русские пирожки со свежими грибами
  - Литовские пирожки с солеными грибами
  - Пирожки (или пирог) со свежими грибами
  - Пирожки (или пирог) с гречневой кашей и грибами
  - Пирожки сырные
  - Пирожки с гречневой кашей и яйцами
  - Левашники
  - Наливашники
  - Пирожки с пшенной кашей
  - Маленькие слоеные пирожки для бульона
  - Самбуса бараки (пирожки с мясом слоеные по-узбекски)
  - Пирожки (или пирог) из свежей капусты
  - Слоеные пирожки с капустой для бульона
  - Пирожки семейные с томатами
- …и другая выпечка
  - Пряники медовые
  - Рулет с маком
  - Рулет с корицей
  - Бабушкины прянички
  - Коврижка

- Струдели с маком
- Ромбики из дрожжевого теста с медом, грецкими орехами, кардамоном и топленым маслом по-армянски «Сдобная пахлава»
- Ромбики из дрожжевого слоеного теста с медом, грецкими орехами, кардамоном и топленым маслом по-армянски «Слоеная пахлава»
- Слоеный пирог из рисовой муки с шафраном, сахарным сиропом и начинкой из грецких орехов с кориандром и кардамоном «Шекинская пахлава»
- Коврижка с медом, изюмом, корицей, сметаной и лимонным соком «Мурталинская»
- «Праздничная пахлава по-батумски»
- Слоеный пирог из сливочного теста с фундуком и сахарным сиропом «Батумская баклава»

- Рулеты
  - Рулетики из дрожжевого теста с абрикосовым пюре «Шемахинские мютаки»
  - Рулетики из дрожжевого теста с грецкими орехами и сахарной пудрой «Мютаки»
  - Рулеты из теста со сметаной и сливочным маслом с начинкой из грецких орехов, меда и корицы «От нежной Лали»
  - Пирог из слоеного теста с сахарным сиропом и начинкой из грецких орехов и корицы «Баклава-рулет»
  - Рулет из сливочного теста с медом, грецкими орехами, сахаром и корицей «Ширнакский»
  - Рулет с начинкой из сдобных булочек, грецких орехов, вишневого варенья, изюма и лимона по-еврейски «Флуден»
  - Быстрый рулет из сливочного теста с начинкой из изюма, сахара и корицы «Армавирский»
  - Рулет из дрожжевого теста на опаре с начинкой из изюма, лимонной цедры и сахара «Бигадичский»
  - Рулет с начинкой из яблок, грецких

орехов, изюма, лимонной цедры, сахара и корицы «Сельчукский»
- Рулет из слоеного теста с яблоками, изюмом, апельсинной цедрой, грецкими орехами, сахаром и корицей «Хавранский»
- Пирог из слоеного теста с начинкой из обжаренной муки, сливочного масла и сахара по-грузински «Када-рулет»
- Рулет из лаваша с начинкой из груш, грецких орехов и апельсинной цедры «Из меню кондитерской „Сати“»
- Рулет из слоеного теста с вишней, грецкими орехами и сахарной пудрой «Герцлийский»
- Рулет из лаваша с начинкой из слив в виноградном уксусе и сахарной пудры «Рецепт тети Кетеван»
- Рулет из лаваша с яблоками, абрикосовым конфитюром, грецкими орехами и сахарной пудрой «Эривань»
- Рулет из лаваша с халвой, грецкими орехами и кунжутом «Рецепт прекрасной хозяйки Нарине»
- Рулет из вытяжного теста с маком, сахарной пудрой и абрикосовым вареньем «Рецепт тетушки Фани»

- Печенье, коржики, рогалики
  - Печенье с миндалем, изюмом, цукатами и лимонной цедрой «Ширванинан»
  - Ромбики из масляного теста с начинкой из сахарной пудры, муки, ванильного сахара и топленого масла «Армянская гата»
  - Печенье из теста с топленым маслом и сахарной пудрой по-азербайджански «Унла-нан»
  - Печенье из теста с топленым маслом, сахаром и миндалем по-армянски «Ншаблит»
  - Печенье из сливочного теста с фруктовым пюре «Бакинское курабье»
  - Медовые коржики с миндалем, корицей, имбирем, мускатным орехом и цедрой по-еврейски «Кихелах»
  - Печенье с шафраном и сахарной пудрой

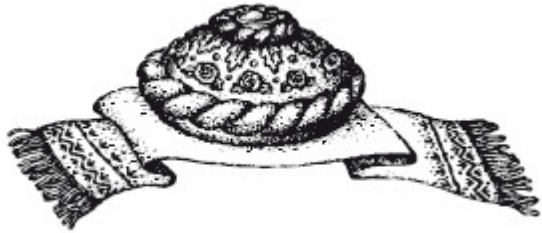
по-армянски «Шакар-лохум»
- Печенье из сливочного теста с грецкими орехами, гвоздикой, кардамоном и шоколадной глазурью «Джейханское»
- Печенье из слоеного теста с топленым маслом и медом по-армянски «Юхатерт»
- Печенье из песочного теста с орехами, кардамоном и сахарной пудрой «Самандагское»
- Лимонное печенье из сливочного теста с сахаром, миндалем и ванилью «Яффское»
- Печенье с грецкими орехами, кокосовой стружкой, имбирем и медовым сиропом «Новогодний тейглах»
- Рогалики из творожно-сливочного теста с изюмом, грецкими орехами и корицей «К празднику Ханука»
- Печенье с грецкими орехами, изюмом, цукатами, сахарной пудрой и сметаной «Архави»
- Многослойная лепешка из сливочного теста на мацони с начинкой из орехов, муки, топленого масла, изюма и сахара «Када-печенье»

○ Фарши и начинки
-
- Начинка из риса
- Начинка из риса с грибами
- Фарш из мяса
- Фарш из грибов
- Фарш из грибов с картофелем или капустой
- Начинка из мяса и яйца
- Начинка из ливера
- Начинка из печени и гречневой каши
- Начинка из рыбы
- Начинка из рыбы и квашеной капусты
- Фарш рыбный с рисом
- Рыбная начинка с луком
- Начинка из вязиги
- Начинка из квашеной капусты и мяса
- Фарш из квашеной капусты
- Фарш из свежей капусты
- Начинка из свежей капусты и грибов
- Начинка из гороха или фасоли

- Начинка из творога простая
- Начинка из моркови
- Начинка из творога с изюмом или орехами
- Начинка из яблок
- Фарш из зеленого лука
- Фруктовая начинка
- Начинка из зеленого лука с яйцом
- Соус для начинок

Ваш домашний повар. Пироги, кулебяки, расстегаи
Составитель Сергей Павлович Кашин

Ведение



Блюда из злаковых культур: проса и ржи, пшеницы, ячменя, овса – испокон веков составляли основу традиционного русского питания. В наши дни основой повседневного стола все больше становятся мясные и молочные изделия, морепродукты, а в старину зерно потребляли в любом виде – поджаривали, размачивали, взращивали (на солод), мололи; из муки варили каши и пекли лепешки в очаге, на раскаленных камнях или в печи. Из пресного теста готовили также сочни, оладьи, ватрушки, шаньги, колобки и всякие пряники на меду. Эти архаические блюда очень долго сохранялись в традиционном быту, если не как повседневная пища, то как ритуальные блюда (вспомним масленичные блины, поминальную и рождественскую кутью и многое другое).

Впрочем, и более привычный для современного человека хлеб, приготовленный на закваске (так называемый кислый, или квасной), также был известен славянам очень давно. В старину закваску творили с хмелем, или, как говорится в берестяных грамотах, «на хомолю». Чаще же в качестве закваски использовали остатки кислого теста от предыдущего замеса.

Форма хлеба определялась конструкцией русской печи с ее плоским подом (отсюда такие названия, как подовые пироги). Хлеб ели каждый день и при каждой трапезе. Большой круглый хлеб назывался «каравай» или «коврига». Слово «каравай» долгое время служило синонимом хлеба вообще. Привычный для нас хлеб продолговатой формы появился сравнительно недавно.

Основными видами хлеба были в старину, да и до сих пор остаются, ржаной (черный) и пшеничный (белый), который различался качеством помола муки. Предпочтение отдавалось крупчатой – хорошо обработанной пшеничной муке. Вкус хлеба во многом определялся тем, просеивали муку или нет, а если просеивали, то как. Самый грубый вкус был у мякинного хлеба (из непросеянной муки), потом шел решетный (муку просеивали

через решето), а лучше всех был ситный – из муки, просеянной через сито. Ситный хлеб известен и поныне, хотя мало кто помнит, что обозначает это название.

Из разных сортов хорошей пшеничной муки пекли как церковные просфоры, так и любимую повседневную и праздничную выпечку: разного рода калачи и пироги. В тесто для пирогов добавляли сдобу – яйца и масло; постные пироги готовили с капустой, морковью, грибами и крупами, а скоромные – с рыбой и мясом, а том числе с зайчатиной. Москва традиционно славилась такими видами выпечки, как кулебяки и расстегаи (пироги, раскрытые с одного бока). Адам Олеарий, посетивший Москву в 1730-х годах, свидетельствовал: «У них есть особый род печенья, который они называют пирогами… и начиняют эти пироги мелко искрошенной рыбой или говядиной с луком, затем поджаривают в масле, а в постные дни – в оливе. Такие печенья довольны вкусны, и ими угощает каждый своего гостя, если хозяин расположен к нему и хочет хорошенько накормить гостя».

Мясо, рыбу, овощи и грибы для традиционных русских пирогов рубили тесаками в ваганах. Так называлось корытце или неглубокая деревянная миска овальной формы, похожая на плоское блюдо. Эта мисочка просуществовала в кухонном инвентаре всех славян до самого начала XX века. И вышла из обихода в основном из-за появления мясорубок, что привело к изменению консистенции фаршей, начинок, исчезновению изделий из теста с рубленым мясом, многослойных высоких кулебяк и больших пирогов, где для равномерного пропекания необходимы были сеченые (порубленные и оттого лучше проветриваемые) начинки, а не терто-молотые, образующие более плотный и непроницаемый для воздуха слой, пропекаемый лишь в небольших по размерам пирогах и пирожках.

В начале было тесто

Два способа приготовления теста

Существуют два способа приготовления дрожжевого теста – безопарный и опарный.

Безопарным способом приготовляют тесто преимущественно для изделий с малым количеством сдобы (сахара, масла, яиц) и тесто слабой консистенции – для оладий, блинов, жареных пирожков и др. Опарный способ применяется для изготовления более сдобных изделий.

Примерная раскладка на 1 кг муки: дрожжи прессованные 10–40 г, соль 12–15 г, вода или молоко от 400 до 500 г

Количество дрожжей, используемых для приготовления теста, зависит от их качества и температурных условий, при которых происходит брожение теста. Так, например, чем хуже качество дрожжей и чем ниже температура, тем больше следует их положить.

При замешивании одного и того же вида дрожжевого теста нормы жидкости могут изменяться в ту или другую сторону. Так, количество жидкости для пирожков из дрожжевого теста может колебаться от 45 до 55 % к весу муки. Это объясняется степенью влажности муки: чем больше влаги содержит мука, тем меньше она поглощает, и наоборот.

Кроме того, чем суше мука, тем выше выход готовых изделий. В соответствии с этим нормы расходования муки, указанные в рецептах на булочные изделия, в зависимости от влажности муки должны понижаться или повышаться в среднем на один процент на каждый процент отклонения влажности муки от нормы по стандарту.

Для получения пышного изделия и увеличения припеки нужно брать муку, содержащую 30–40 % хорошей клейковины.

Изделия, приготовленные на молоке, а не на воде, более вкусны и ароматны, корочка у них получается блестящая, с хорошим колером.

Сахар значительно улучшает качество изделий, но его, как и другое сырье, следует класть в тесто строго по норме. Если тесто очень сладкое, то брожение замедляется; кроме того, при выпечке изделия быстро подрумяниваются и плохо пропекаются. При недостаточном количестве сахара в тесте на изделии почти не образуется румяной корочки.

Жиры, размягченные до густоты сметаны, добавляют в конце замешивания теста или при его обминке, от этого брожение теста улучшается.

Как сделать хорошее тесто

Прежде чем ставить тесто, муку обязательно просейте, чтобы удалить примеси, комочки, а также ввести воздух – лучше будет подниматься тесто.

Заводя опару или тесто, не муку насыпайте в жидкость, а, наоборот, разводите муку молоком или водой, все время тщательно размешивая, чтобы не было комков.

Не давайте тесту перестаивать – пироги станут кисловатыми на вкус. Достаточно постоять 3 часа, но обязательно в тепле.

Чтобы рис для начинки получился белым и рассыпчатым, за 5 минут до готовности добавьте в воду, где он варится, чуть-чуть уксуса. Откиньте на дуршлаг, хорошо промойте холодной водой.

Почти всегда в начинку для пирогов требуется положить крутые яйца. Варите их в подсоленной воде, чтобы не вытекли, если скорлупа надтреснута, при бурном кипении, тогда белок будет твердым.

Дрожжевое (кислое) тесто (безопарное)

Ингредиенты

½ л молока или смеси молока с водой, 25–30 г дрожжей, 2 столовые ложки сахара, ¼ чайной ложки соли, 150 г маргарина, 900 г пшеничной муки.

Способ приготовления

Самые простые виды теста делают безопарным способом.

Его используют, если тесто нужно приготовить не очень сдобное.

В миску влить подогретое молоко, дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве теплого молока, добавить сахар, соль. Все как следует размешать, затем всыпать муку и замесить тесто.

Перед окончанием замеса положить размягченный до густоты сметаны маргарин. Он должен полностью соединиться в тестом.

Вымешивать тесто нужно до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к миске и ладоням.

Теперь его нужно присыпать мукой и поставить часа на три в теплое место подниматься.

Дрожжевое кислое тесто (опарное)

Опарный способ несколько сложнее, зато сдоба получается более пышной при выпечке. Итак, сначала делаем опару. Разведенные теплым молоком дрожжи соединим с сахаром, добавим оставшееся теплое молоко и, всыпав примерно половину муки, поставим опару в теплое место подходить на 2–3 часа, до тех пор пока она не увеличится в 1 ½ —два раза. Как только тесто начнет опадать – опара готова. Теперь можно добавить в нее растворенную соль, оставшуюся муку и хорошенько размешать.

Постепенно добавляя размягченный маргарин, будем вымешивать тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, блестящим, легко отстающим от рук и посуды.

Чем больше жира и сахара в тесте, тем дольше оно будет подниматься. Но учтите, что перестоявшее тесто становится жидким, кисловатым на вкус, и порой булки при выпекании из такого теста опадают.

Исправление недостатков теста

Основным недостатком замешенного дрожжевого теста может быть плохое брожение или его отсутствие. Холодное, плохо бродящее тесто подогревают до 30 ˚С. Если температура теста при замешивании или последующих стадиях брожения была выше 55 ˚С и дрожжи от нагревания погибли, нужно тесто охладить и вновь добавить свежие дрожжи.

Пересоленное тесто плохо бродит, при расстойке легко заветривается, готовые изделия получаются бледными, с надрывом по бокам и имеют солоноватый вкус.

Для исправления такого теста нужно замесить новую порцию теста без соли и соединить с пересоленным тестом. При недостатке соли ее нужно растворить в небольшом количестве воды и хорошо перемешать с тестом. Изделия с недостаточным количеством соли получаются расплывчатыми, вкус их пресный.

Таким же способом исправляют переслащенное тесто.

Разделка теста

Готовое тесто делят на порционные куски.

Вес кусков теста должен на 12–15 % превышать вес готовых изделий, так как при выпечке и остывании получается упек и усушка изделия.

Кусочки теста посыпают сверху мукой, кладут на слегка подсыпанный мукой стол и формуют в виде шариков так, чтобы шов был снизу. Шарики из теста укладывают на стол, подпыленный мукой, и после небольшой расстойки (5–7 минут) формуют из них изделия.

Шарики из теста нужно уложить швом вниз на противень, смазанный жиром, на таком расстоянии друг от

друга, чтобы при брожении и выпекании они не соединились и не деформировались.

Лучше всего положить на противень шарики не ровными рядами, а в шахматном порядке, при этом на противень можно уложить большее количество изделий, и при выпечке они равномерно пропекаются.

Расстойка

Во время разделки из теста улетучиваются газы и тесто делается плотным, труднопропекаемым.

Чтобы разрыхлить тесто, нужно сформованные изделия ставить в теплое влажное место для дополнительного брожения (расстаивания).

Изделия, выпеченные с малой расстойкой, получаются сыроватыми, с излишней расстойкой – расплывчатыми.

Смазывание и посыпание изделий

Для придания изделиям красивого внешнего вида их смазывают яичными желтками, яйцами или меланжем; в последний иногда добавляют воду.

Изделия, которые после выпечки посыпают сахарной пудрой или глазируют помадой, смазывают маслом для придания корочке приятного аромата.

Смазывать изделия нужно за 5– 10 минут до выпечки мягкой кисточкой очень осторожно, чтобы их не помять.

Непосредственно после смазывания изделия посыпают рубленым миндалем, орехами, сахаром, смесью сахара с миндалем или орехами, сухарными, хлебными крошками, специально приготовленной мучной посыпкой.

Для приготовления мучной посыпки муку (300 г), сахар (200 г), масло (100 г) и яйцо (1 шт.) смешивают и протирают через сито.

Выпечка изделий

Мелкие и полностью расстоявшиеся изделия выпекают при 260–280 ˚С, а крупные и неполностью расстоявшиеся – при 230–250 ˚С.

Изделия, не смазанные яичной смазкой, выпекают в духовках с увлажнением паром, вследствие чего они получаются обливистые, с блеском, а изделия, покрытые яичной смазкой, – без увлажнения, так как пар разрушает блеск.

Готовность изделий обычно определяют по цвету корки и низа, весу, излому и т. п.

Для того чтобы противни, формы и листы не ржавели и чтобы готовые изделия легко от них отделялись, следует покрыть их тонким слоем жира и нагревать в жарочном шкафу. Нагревание прекратить, когда исчезнет дым, а на поверхности противня или формы появится тонкая, гладкая, сухая пленка.

Недостаточно нагретые противни и формы – липкие, изделия из теста к ним пристают. На перегретых предметах тонкая пленка трескается.

Отделка изделий

Многие изделия после выпечки посыпают сахарной пудрой, которую просеивают на изделие через частое сито или марлю.

Некоторые изделия после охлаждения глазируют помадой и посыпают жареным рубленым миндалем или орехами.

Изделия, посыпанные сахарной пудрой, заглазированные помадой, покрытые вареньем или кремом, нельзя укладывать в лотках на ребро или одно на другое; их разрешается ставить только на донышко в один ряд.

Кислое тесто для приготовления пирогов или пирожков

Ингредиенты

600 г муки, 300 г сливочного масла, 6 яиц, 1 ½ стакана молока.

Способ приготовления

Масло сливочное растопить, дать остыть до теплоты парного молока, затем вылить в маленькую чистую кастрюлю, влить туда же 1 стакан цельного нехолодного молока, всыпать 3 стакана просеянной муки, 3 чайные ложки соли, положить 6 штук яиц и стакан опары; затем всю эту массу тщательно размешать лопаткой (веселкой) и выбить, накрыть чистым по лотенцем, сложенным вдвое, завязать и поставить в теплое место часа на три с половиной, чтобы тесто взошло. Когда же тесто взойдет, т. е. поднимется, выложить его на пирожковую доску, предварительно посыпанную мукой, и выбивать до тех пор, пока на нем не будут образовываться тонкие пузыри, затем оставить его на пирожковой доске, накрыть чистым полотенцем, чтобы расстоялось, т. е. немного поднялось.

Часа за полтора до обеда это тесто раскатать скалкой и в середину раскатанного теста выложить приготовленный фарш, затем, сложив его в форме пирога, защипнуть край с краем, обмазать сырым разболтанным яйцом, посыпать толчеными сухарями (из белого хлеба) и, сложив на железный лист, смазать маслом, поставить в духовку. Если пирог сверху будет подгорать, то накрыть его бумагой, обрызганной водой. Если же нужно сделать пирожки, тогда это тесто разделить на небольшие кусочки величиной с куриное яйцо, раскатать их, положить на каждый раскатанный кусочек фарш, защипнуть и выпекать.

Для смазывания пирога яйцом нужно взять 2 перышка и, связав их вместе, сделать кисть. Ставить в духовку пирог или пирожки нужно при такой температуре, чтобы брошенная туда щепотка муки не сгорала, а только пожелтела.

Слоеное тесто для пирога (на роме)

Ингредиенты

800 г пшеничной муки (просеянной), 800 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 рюмка рома (75 мл), 1 стакан воды (холодной).

Способ приготовления

Масло нарезать ломтиками толщиной в 1 ½ –2 мм, от муки отделить 1 стакан на подмеску; затем остальную муку высыпать на пирожковую доску, сделать в середине муки ямку и влить в эту ямку 4 стакана приготовленной воды, 1 рюмку рома, положить 1 сырое яйцо и 3 чайные ложки соли; все это мешать хорошенько, соединяя с мукой так, чтобы образовалось тесто; затем тесто это натирают в оставшейся на доске муке до тех пор, пока мука вотрется вся и образуется крутое тесто.

Тогда раскатать его скалкой во все стороны, чтобы образовался круг, на который уложить приготовленное ломтиками масло, загнуть этот круг с четырех сторон так, чтобы масло было закрыто, и выбивать тесто скалкой до тех пор, пока масло не соединится с ним; тогда опять раскатать и вновь уложить масло, также загнув с четырех сторон, опять бить; так повторить раза четыре, пока масло растворится полностью. После этого раскатать тесто толщиной в палец, вырезать из него правильный круг величиной с медное блюдо или сковороду (смотря по тому, на чем придется печь) и, положив этот круг на смазанный маслом противень или сковороду, поставить в холод на 1 час. Обрезки, оставшиеся от теста, соединить в одну лепешку, затем, раскатав эту лепешку, вырезать кружочки величиной с блюдечко, загнуть края и защипнуть в виде ватрушек, положить их на смазанную маслом сковороду и также поставить в холод.

Когда духовка разогреется, поставить в нее приготовленное тесто.

После того как оно подрумянится, накрыть бумагой, обрызганной водой, чтобы не подгорело, продержать с час, затем посмотреть, если тесто пропеклось, вынуть его и уложить варенье, посыпать сахаром и подавать.

Слоеное тесто для пирожков

Ингредиенты

600 г пшеничной муки (просеянной), 1 стакан воды, 2 яйца, 400 г сливочного масла.

Способ приготовления

Чтобы удалось слоеное тесто, надо его готовить в холодном месте. Взять стакан воды, 2 яйца и замесить не особенно крутое тесто, чтобы можно было раскатать скалкой. Взять 400 г соленого сливочного масла, замочить в холодной воде; чтобы масло застыло, отжать хорошенько воду. Раскатать тесто на полпальца толщиной. Положить на середину теста тонким пластом масло, чтобы по краям осталось довольно теста, закрыть масло и хорошенько защипнуть.

Раскатать длинный пласт в палец толщиной, сложить на 3 части и поместить в холодное место на четверть часа, потом опять раскатать, опять сложить и поместить в холодное место; так поступать от четырех до шести раз.

Духовка для слоеного теста должна быть хорошо нагрета, как для выпечки хлеба, иначе тесто не поднимется, не расслоится.

Тесто рассыпчатое

Ингредиенты

2 яйца, 200 г сливочного масла, 400 г муки, немного воды, соль.

Способ приготовления

Смешать яйца с маслом, мукой и солью, замесить тесто, потом тонко раскатать скалкой, сложить в несколько рядов, опять раскатать. Повторить это несколько раз, потом раскатать, как для пирожков.

Сдобное тесто на растительном масле

Ингредиенты

200 мл растительного масла, 400 г муки, 2 яйца, 2 желтка, 8 столовых ложек красного вина, 5 столовых ложек сливок, немного соли.

Способ приготовления

200 г растительного масла и смешать с 400 г муки, 2 яйцами, 2 желтками, 8 столовыми ложками вина, 5 столовыми ложками сливок и щепотью соли.

Вымесить хорошенько, раскатать тонко, сложить вчетверо и повторить это два раза. Употреблять для приготовления пирожков.

Сдобное тесто на сливочном масле

Ингредиенты

200 г муки (просеянной), 500 г сливочного масла, 3 столовые ложки сметаны, 1 яйцо, 1 ½ стакана воды (холодной), 3 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Насыпать муку на пирожковую доску, сделать в середине муки ямку, вливать туда по частям 1 ½ стакана холодной воды, положить 3 столовые ложки сметаны, яйцо и, посолив 3 чайными ложками соли, вымешать, соединяя постепенно вылитую жидкость с мукой до тех пор, пока не образуется довольно крутое тесто; тогда оставшуюся на доске муку отодвинуть в сторону, а тесто продолжать натирать, подсыпая при натирании почаще муки, чтобы оно не приставало к рукам и к доске; затем сделать из натертого теста большую лепешку, положить на нее толстый слой масла и опять натирать это тесто, пока масло не соединится с тестом; тогда тесто вновь раскатать в виде лепешки и опять уложить масло, продолжать натирать до тех пор, пока не вотрутся вся взятая мука и масло.

Затем раскатать это тесто толщиной в палец и вырезать правильный круг, оставшиеся обрезки соединить в одну массу, раскатать скалкой и вырезать второй круг, на 5 см меньше первого круга, затем первый круг теста положить на смазанную маслом сковороду, загнуть края, выложить на этот круг приготовленный фарш, закрыть вторым кругом и, соединив края верхнего круга с нижним кругом, защипать и поместить в духовку или печь часа на полтора или несколько больше, наблюдая, чтобы он не подгорел.

Когда пирог подрумянится, его сверху закрывают предварительно смоченной бумагой и оставляют допекаться.

Сдобное тесто на сметане или на сливках

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 1–2 яйца, ½ стакана сливок или сметаны, 1 щепотка соли, ¼ стакана воды, 600–800 г муки, 1 яйцо (для смазывания), масла (любое, для жарки).

Способ приготовления

Взять 100 г хорошего сливочного масла, разбить 1–2 яйца, вылить ½ стакана сливок или сметаны, добавить немного соли, ¼ стакана воды и прибавить муки, чтобы тесто было достаточно крутым, растереть все хорошенько, поставить в холодное место, потом раскатать несколько раз, сделать пирожки, помазать яйцом и жарить их в масле на сковороде.

Подходящее тесто несколько раз обязательно обминают. При этой процедуре из него выходит углекислый газ, излишек которого замедляет процесс брожения, тесто обогащается кислородом, благодаря чему увеличивается в объеме. У хорошего пекаря тесто мягкое и эластичное, нажмешь на него пальцем – и углубление быстро исчезнет. Из такого теста получатся прекрасные пироги.

Приготовление опары из дрожжей

Ингредиенты

¼ стакана муки, 12 г дрожжей (сухих), 2 стакана воды.

Способ приготовления

Взять сухих дрожжей (12 граммов), положить в горшок (стаканов на 6) и размять; налить туда же 2 стакана воды и всыпать просеянной муки ¼ стакана, размешать: затем, накрыв полотенцем, завязать и поставить в теплое место, чтобы опара скорее и лучше взошла; через 2–3 часа опара будет готова, т. е. взойдет. Эта опара и будет применяться для приготовления теста.

Тесто на дрожжах

Ингредиенты

1 ½ стакана муки, 1 стакан воды (теплой) или молока, 5 г дрожжей, 2–3 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Взять полный стакан теплой воды или молока, 5 г дрожжей и полтора стакана муки, замесить тесто, поставить в теплое место; когда поднимется, выбить хорошенько лопаткой, всыпать соли, вбить 2 или 3 яйца, положить 1 столовую ложку масла и муки столько, чтобы тесто было довольно густое; хорошенько выбить и дать подняться. Делать пирожки с любым фаршем и жарить в растопленном масле или фритюре.

Тесто на скорую руку

Ингредиенты

100 г сливочного масла, ½ стакана молока или воды, 2 яйца, 600–800 г муки.

Способ приготовления

Взять 100 г сливочного масла, растопить его, прибавить 2 яйца, ½ стакана молока или воды, посолить, размешать хорошенько, положить муки столько, чтобы тесто было крутое, раскатать его и сделать пирожки.

Пресное слоеное тесто

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 стакан (неполный) воды (холодной), 1 яйцо, ¼ чайной ложки соли, 1 щепотка лимонной кислоты или уксус, 250 г маргарина.

Способ приготовления

В горке просеянной муки сверху сделать углубление, куда влить взбитое яйцо и воду, добавить соль, лимонную кислоту и вымесить однородное тесто. Скатать его в шар, накрыть салфеткой и выставить на холод на полчаса. Теперь размять маргарин, смешать его с 2–3 столовыми ложками муки, раскатать в виде квадрата, вынести на холод. При этом надо учитывать, что приготовленное ранее тесто и наш квадрат должны быть одинаковой крутости.

Тесто раскатать прямоугольником с утолщенной серединой и примерно вдвое больше квадрата. Теперь представьте, что наш квадрат – это письмо, которое надо запечатать в конверт, то есть – в пласт из теста. После этого надо раскатать «письмо» и сложить его вчетверо. Оставить минут на 10, потом посыпать мукой и снова раскатать, сложить вчетверо и поставить на холод. Минут через 20 еще дважды повторить эту операцию.

Слоеное тесто на скорую руку

Ингредиенты

2 стакана муки, 200 г маргарина, ½ стакана воды (холодной), 1 щепотка соли, 1 чайная ложка сахара.

Способ приготовления

В просеянную муку положить небольшие кусочки маргарина и порубить их ножом. Соль и сахар растворить в холодной воде, соединить с мукой и маргарином и быстро вымесить в однородное тесто. Для выпечки такое тесто имеет смысл подержать минимум 3–4 часа в холодильнике.

Это тесто вполне годится для пирожков, а также для выпечки коржей для торта «Наполеон».

Лапшовое тесто

Способ 1

Ингредиенты

300 г муки, 1 стакан (неполный) воды (теплой), ½ чайной ложки соли, 60 г маргарина.

Способ приготовления

Муку просеять на доску, сделать в муке лунку, налить теплую воду с солью, растопленное масло или маргарин и яйцо. Вымешивать тесто до тех

пор, пока оно не станет эластичным и блестящим, добавляя по мере надобности муку или воду. Скатать тесто в шар, смазать его растительным маслом, выложить на деревянную доску, которую нужно поставить на полчаса над посудой с горячей водой – мука разбухнет и тесто станет более податливым.

Способ 2

Ингредиенты

300 г муки, ⅓ стакана воды (теплой), ½ чайной ложки соли, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Приготовление аналогично предыдущему.

Тесто для постных пирогов

Ингредиенты

800 г муки, 2 стакана воды (теплой), 1 чайная ложка дрожжей (сухих), 1 столовая ложка сахара, 200 г горчичного масла.

Способ приготовления

Опару для пирога надо поставить или поздно вечером, или рано утром, чтобы дать ей хорошо подняться.

Тесто готовится следующим образом: взять 400 г муки и 2 стакана теплой воды; воду хорошенько смешать с дрожжами, потом высыпать муку в емкость, в которой будут делать тесто, влить туда половину разведенных в теплой воде дрожжей; мешать муку веселкой, потом вылить остальную воду с дрожжами туда же, хорошенько размешать и поставить в теплое место, прикрыв емкость полотенцем или салфеткой.

Когда тесто поднимется, выбить его хорошенько веселкой, всыпать еще 400 г муки, из этого количества оставить немного на подсыпку, посолить по вкусу, положить 1 столовую ложку сахара, влить 200 г горчичного масла, размешать, чтобы масло соединилось с мукой, месить его рукой до тех пор, пока тесто не будет отставать от краев горшка и от рук.

После этого поставить его опять в теплое место, накрыть и дать еще раз хорошенько подняться; когда поднимется, насыпать на доску немного муки и выложить на нее все тесто из емкос ти, немного «повалять», наблюдая, чтобы оно не приставало к рукам.

«Сваляв» тесто, оставить его полежать на столе 20–30 минут; потом раскатать скалкой тесто толщиной в пол-пальца или тоньше, переложить на противень, слегка смазанный маслом, или же посыпать лист мукой и делать пирог, начиная раскладывать заранее приготовленный фарш; смазать пирог горчичным маслом и печь.

Пирог из кислого теста, т. е. на дрожжах, в достаточно жаркой духовке выпекается полчаса.

Начинку в пирог надо класть совершенно остуженную, иначе пирог будет «с закалом».

Тесто для пирогов в холодильнике

Ингредиенты

500 мл молока, 250 г маргарина, 100 г дрожжей, 1 ½ чайной ложки соли, 4 столовые ложки сахара, 4 яйца, 6 стаканов муки.

Способ приготовления

Тесто замесить и поставить в холодильник под морозильную камеру на 1 час. Через час разделывать пироги, булки и сразу печь.

Расстегаи, булочки, крендели, лепешки, лаваш

Расстегаи

Расстегаи – это традиционные в русской кухне пироги. Обратимся к авторитету В. А. Гиляровского и посмотрим, как он описывал эти пироги: «Это круглый пирог во всю тарелку, с начинкой из рыбного фарша с вязигой, а середина открыта, и в ней, на ломтике осетрины, лежит кусок налимьей печенки. К расстегаю подавался соусник ухи бесплатно. Ловкий Петр Кириллыч первый придумал „художественно“ разрезать такой пирог. В одной руке вилка, в другой ножик; несколько взмахов руки, и в один миг расстегай обращался в десятки тоненьких ломтиков, разбегавшихся от центрального куска печенки к толстым румяным краям пирога, сохранившего свою форму. Пошла эта мода по всей Москве, но мало кто умел так „художественно“ резать расстегаи, как Петр Кириллыч, разве только у Тестова – Кузьма да Иван Семеныч. Это были художники!»

Среди многообразия расстегаев, нам встречались и пироги продолговатой формы с открытой серединой и защипанными краями. Тесто на них шло обычное дрожжевое, как и для пирогов, а начинка чаще всего бывала рыбная, причем не из перемолотой рыбы, а прямо куском, только рыба, конечно, годилась тут мягкая и без костей.

Если расстегаи шли с мясной начинкой, то сверху (на начинку) нужно было положить дольку вареного яйца, если с грибной – целую шляпку обжаренного в масле гриба.

Бывали расстегаи в форме круглой ватрушки, крупные, граммов по 250, – они назывались московские, подавались горячими как самостоятельное второе блюдо, перед подачей в середину московского расстегая вливали немного горячего бульона с рубленой зеленью.

Расстегаи московские

Ингредиенты

На 4 расстегая: 100 г слоеного теста, 40 г фарша.

На 500 г слоеного теста: 250 г муки и 1 столовая ложка (на подпыл), 1 столовая ложка муки (для подготовки жиров), 100 г маргарина, 1 яйцо, ½ стакана воды, ½ чайной ложки соли, лимонная кислота.

Способ приготовления

Фарш готовят из рыбы, мяса или грибов, обжаренных с луком, солью и перцем.

Приготовление слоеного теста: в кастрюлю влить холодную воду, добавить лимонную кислоту, яйцо, соль, муку и замесить тесто. Месить 15–20 минут до получения однородной массы. Затем тесто выложить на посыпанный стол и оставить на 20–30 минут для набухания белков. Подготовка жиров: маргарин нарезать на небольшие куски, положить в кастрюлю, всыпать муку и перемешать. Массу выложить на стол, придать форму прямоугольных плоских кусков, толщиной 2 см. Охладить в холодильной камере до температуры 12–14 °С.

Слоение теста: раскатать тесто в прямоугольные пласты 30–60 см длиной и толщиной 2–2 ½ см (по краям несколько тоньше).

На середину положить подготовленные лепешки маргарина (массой приблизительно 130 г). Концы теста соединить с двух сторон и защипнуть. Тесто снова раскатать, сложить в четыре слоя, вновь раскатать, опять сложить в четыре слоя и поместить в холодильник на 30–40 минут. Затем еще раз раскатать, сложить в четыре слоя и снова охладить. После этого вновь раскатать, сложить в четыре слоя и снова охладить. Тесто готово для выпечки.

Раскатать пласт толщиной 2 см и вырезать стаканом лепешки. В середину лепешек положить фарш (мясной, рыбный или грибной), защипнуть края в виде лодочки и нанести рисунок.

Смазать яйцом и выпекать в духовом шкафу при температуре 230–250 °С.

Расстегаи семужные

Ингредиенты

750 г муки, 5 г сахара, 10 г маргарина, 15 г меланжа, 5 г дрожжей, 60 мл воды, 30 г муки (для подпыла), 800 г фарша (любого), 30 г меланжа (для смазки), 50 г жира (для смазки), соль.

Способ приготовления

Тесто приготовить опарным способом: в теплое молоко или воду (60–70 % общего количества жидкости) ввести разведенные и процеженные дрожжи и муку и перемешивать до получения однородной массы.

Когда опара увеличится в объеме в 2–2 ½ раза, а затем начнет опадать, в нее влить остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром, сырые яйца или меланж, хорошо перемешать, всыпать оставшуюся муку, вымесить, добавить растопленный жир и завершить замес. Затем тесто следует накрыть марлей и оставить на 2–2 ½ часа для брожения. Во время брожения тесто один или два раза следует обмять.

Сформовать шарики, расстоять в течение 5–10 минут и раскатать на круглые лепешки, на середину которых выложить фарш; края защипнуть веревочкой так, чтобы середина пирожка осталась открытой. Уложить расстегаи на лист, смазанный маслом, дать расстояться, смазать меланжем и выпекать.

При подаче расстегаев с рыбой сверху следует положить ломтик лососины, семги или кеты семужного посола. А при подаче расстегаев с мясом на фарш кладут кружок сваренного вкрутую яйца.

Небольшие расстегаи с рыбой

Ингредиенты

Для теста: 150 мл молока, 8 г дрожжей, 700 г муки, 2 яйца, 25 г маргарина, 30 г сливочного масла, 40 г сахара, соль.

Для фарша: 700 г филе зубатки или трески, 25 г сливочного масла, немного риса (отварного), зелень петрушки или укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Подогреть слегка 150 мл молока, положить в него 8 г дрожжей и щепотку сахара, размешать. Всыпать 200 г муки, снова смешать. Опару поставить в теплое место и накрыть сверху полотенцем. Когда она подойдет, добавить соль по вкусу, 2 яйца, 25 г маргарина или сливочного масла и 30 г сахарного песка. Размешав все это, высыпать остальную муку (500 г). Тесто хорошенько вымесить и влить в него 30 г растопленного сливочного масла.

Пока тесто подходит, приготовить рыбный фарш из 700 г любого рыбного филе. Нарезать филе кусочками, положить в кастрюлю, добавить 25 г сливочного масла, влить немного воды или бульона, посолить и поперчить по вкусу и, закрыв кастрюлю крышкой, поставить на небольшой огонь. Время от времени помешивать.

Когда рыба будет готова, смешать ее с предварительно отваренным рисом (добавив в него сливочное масло), зеленью петрушки или укропа, солью, перцем. Дать фаршу охладиться, а затем ложечкой класть его на середину лепешечек из раскатанного теста (как это обычно делается для пирожков). Скрепляя края теста, оставить в середине небольшое отверстие (подавая горячие расстегаи на стол, в отверстие можно положить кусочек сливочного масла или икры).

Перед выпечкой смазать расстегаи разведенной водою яичным желтком.

Температура в духовке должна быть не выше 200 °С.

Пирожки-расстегаи рыбные (постные или скоромные)

Ингредиенты

Для теста: 600–800 г муки, 3 столовые ложки растительного масла, дрожжи, соль.

Для фарша: 500–600 г щуки, 400 г семги, 100 мл растительного масла, зелень петрушки, мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

500–600 г мякоти щуки очистить от костей, мелко изрубить, поджарить в ⅓ стакана растительного масла, положить соль, перец, мускатный орех, рубленую зелень петрушки, размешать, 400 г семги нарезать ломтиками. Приготовить постное теста на дрожжах, раскатать кружочками, положить немного фарша, потом ломтик семги, сверху – опять фарша, защипнуть так, чтобы середина осталась открытой, далее выпекать в духовке.

Расстегаи из щуки

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 3 столовые ложки масла, 25–30 г дрожжей, 2 яйца, 1 ¼ стакана молока.

Для фарша: 300 г семги, 2–3 щепотки черного молотого перца, 1 столовая ложка толченых сухарей, соль.

Способ приготовления

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить в него 2 желтка, 3 столовые ложки масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться. Филе щуки мелко нарубить и, посолив и поперчив его, обжарить на масле.

Поднявшееся вторично тесто раскатать в тонкий лист и стаканом или чашкой вырезать из него кружки. На каждый кружок положить фарш из щуки, а на него – тоненький кусочек семги. Концы пирожков защипнуть таким образом, чтобы середина осталась открытой. Подготовленные расстегаи уложить на смазанный маслом противень и дать им расстояться в течение 10–15 минут. Затем каждый пирожок смазать яйцом и обсыпать сухарями. Выпекать расстегаи следует в духовке, прогретой до температуры 210–220 °С.

В этом рецепте щуку и семгу можно заменить другой рыбой. Так, хороший фарш получается из морского окуня, трески, сома (кроме морского), судака, сазана. Отверстие в верхней части этих пирожков оставляют для того, чтобы во время обеда в него можно было залить бульон. Расстегаи подают к ухе и мясным бульонам.

Расстегай с сельдью

Ингредиенты

Для теста: 3 столовые ложки масла, 25–30 г дрожжей, 1 ¼ стакана молока, 400 г муки, 3 луковицы, несколько щепоток черного молотого перца.

Для фарша: 5 селедок иваси, 1 яйцо, 1 столовая ложка сухарей.

Способ приготовления

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить в него 2 желтка, 3 ложки масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться.

Для фарша: мелко нарезанный лук обжарить на масле с кусочком сельди. Остывший фарш разложить на кружочки теста. Каждый кружок с начинкой покрыть другим таким же кружком и края их плотно защипнуть. Сверху по центру пирожка сделать прорезь.

Далее готовить по предыдущему рецепту.

Расстегай московский с мясом и яйцом

Ингредиенты

Для фарша: 800 г мяса (любого), 3 столовые ложки маргарина, 5 яиц (сваренных вкрутую), черный молотый перец.

Способ приготовления

Приготовить обычное кислое тесто.

Мясо нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку или порубить ножом.

Измельченное мясо положить на противень (или сковороду), смазанный маргарином, немного потушить, затем вторично пропустить через мясорубку (или порубить), добавить к нему соль, перец, рубленые яйца. Из теста сформовать шарики массой около 150 г каждый и дать им расстояться в течение 8–10 минут. Из этих шариков раскатать круглые лепешки, положить на них начинку (70–80 г) и защипнуть края, оставив середину открытой.

Сформованные расстегаи положить на противень, смазанный маргарином, и оставить на 10–15 минут. Выпекать пирожки при температуре 210–220 °С. После выпечки расстегаи смазать сливочным маслом.

Расстегай с грибами и рисом

Ингредиенты

200 г грибов (любых, сушеных), 1 луковица, 2–3 столовые

ложки маргарина, 100 г риса, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить в него 2 желтка, 2 ложки масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться.

Из теста сформовать шарики массой около 150 г каждый и дать им расстояться в течение 8–10 минут.

Для приготовления начинки: грибы отварить, откинуть на дуршлаг, тщательно промыть, пропустить через мясорубку или порубить. Лук мелко нарезать и обжарить вместе с грибами в течение 5–7 минут.

Жареные грибы с луком охладить, смешать с отваренным рассыпчатым рисом, посолить, поперчить. Начинка готова.

Из шариков теста раскатать круглые лепешки, положить на них начинку (70–80 г) и защипнуть края, оставив середину открытой.

Сформованные расстегаи положить на противень, смазанный маргарином, и оставить на 10–15 минут. Выпекать пирожки при температуре 210–220 °С.

После выпечки расстегаи смазать сливочным маслом.

Пирог-расстегай по-московски с вязигой и осетровой головизной

Для этого расстегая делают довольно густую опару на кипяченом молоке (теплом), причем берут на 200 г муки 1 стакан молока, 10 г дрожжей.

Положить муку в опарную банку. Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды и влить в муку, не мешая; затем влить теплое молоко и тщательно размешать, выбить и поставить подняться. Когда опара поднимется, то прибавить 1 чайную ложку соли, всыпать еще 200 г муки и влить ½ стакана тоже теплого молока, в котором распустить ½ чайной ложки пищевой соды, чтобы тесто было пузырчатое, и дать еще один раз подняться.

Приготовить фарш из риса, вязиги, хрящей осетровой или севрюжьей головы, лука и осетровой тешки. Вязигу на фарш предварительно надо замочить в холодной воде, до тех пор пока она не разбухнет, а потом эту воду слить, залить вновь холодной водой и поставить варить в кастрюлю под крышкой сначала на сильном огне. Как только вода закипит, варить на тихом огне до готовности, т. е. до тех пор, пока вязига станет настолько мягка, что будет разрываться при надавливании ногтем; после этого воду слить, а вязигу мелко изрубить или пропустить через

мясорубку.

Рис берут в половинном количестве взятой вязиги, отварив его, обливают холодной водой, чтобы он был рассыпчатый, и заправляют постным маслом; лук берется также в половине взятой вязиги и тушат его; хрящи головизны отваривают до мягкости и также пропускают отдельно через мясорубку или рубят мелко. Осетровую тешку можно брать свежепросоленную, отварив ее до мягкости.

Когда тесто поднимется вторично, разделить его на желаемые части, чтобы при раскатывании величина была размером примерно с чайное блюдце, и на каждую часть положить фарш в следующем порядке: в середину каждого кружка положить первый ряд рису, затем ряд тушеного рубленого лука, потом ряд хрящей, затем ряд вязиги и сверху – ломтики тешки. Уложив таким образом фарш, защипнуть каждый кружок, как ватрушку, оставив середину открытой. Обмазать тесто каждого расстегая молоком, положить на каждую открытую середину кусочек с чайную ложечку сливочного масла или влить постного масла, положить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой.

Ставить противень с расстегаями надо всегда в горячую духовку, так как в холодной тесто делается жидким.

Пирог-расстегай скоромный

Тесто берется как на ватрушки или вообще кислое тесто на дрожжах, куда перед приготовлением самих расстегаев прибавляют немного пекарского порошка, отчего тесто становится замечательно пышным. Тесто раскатать не очень толсто, величиной с чайное блюдце, положить на него фарш, а сверху – нарубленные кусочки лососины, семги, белуги или осетрины, вокруг защипнуть, оставив середину открытой, как у ватрушек, смазать маслом и поставить в духовку. Фарш сделать из сырого мяса, поджаренного лука, перца, соли, а на фарш положить нарезанные кружочками крутые яйца, смазать маслом и запечь. Подается к чистым мясным бульонам.

Расстегаи московские с мясом

Ингредиенты

3 кг сдобного дрожжевого теста.

Для фарша: 1 кг мяса (без костей), 2–3 луковицы, 1–2 морковки, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом, разделить на шарики массой 200–250 г, дать расстояться 5–10 минут и раскатать в круглые лепешки.

Для приготовления фарша мясо пропустить через мясорубку и обжарить, помешивая, до готовности. Отдельно поджарить лук до кремоватого цвета, смешать с мясом и пропустить через мясорубку еще раз. Добавить мелко нарезанную морковь, зелень, посолить, поперчить и перемешать.

На середину каждой лепешки положить фарш и защипнуть края веревочкой так, чтобы середина осталась открытой.

Затем положить на противень, смазанный жиром, дать расстояться, смазать яйцом и выпекать в духовке при температуре 230–240 °С в течение 8–10 минут.

Пирожки-растегаи со свежими сельдями

Ингредиенты

3 кг сдобного дрожжевого теста.

Для начинки: 6–8 селедок, 6–12 луковиц, 1–2 столовые ложки подсолнечного ложка, 1 яйцо (для смазки).

Способ приготовления

Смешать 6–12 штук измельченных луковиц с 1–2 столовыми ложками подсолнечного масла. Приготовить тесто как в предыдущем рецепте, раскатать кружочками, наполнить луковым фаршем, положить по две штуки пополам разрезанных сельдей, накрыть тестом так, чтобы середина пирожка была открытой. Смазать яйцом и испечь в духовке.

Можно использовать 6–8 штук соленых, вымоченных в молоке сельдей.

Расстегаи суздальские с рыбой

Ингредиенты

3 кг сдобного дрожжевого теста.

Для фарша: 1 кг рыбного филе (любого), 2 столовые ложки риса, 3–4 яйца (сваренных вкрутую), 1 яйцо (сырое), 50 г сливочного масла или маргарина, 2–3 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом и сделать из него шарики массой 100–150 г. Дать тесту расстояться в течение 5–10 минут и раскатать в круглые лепешки.

Приготовить фарш. Половину рыбного филе (лучше осетрового) пропустить через мясорубку, добавить обжаренный репчатый лук, мелко нарубленные яйца, отварной рис, все

перемешать, посолить и поперчить.

Оставшееся филе нарезать небольшими продолговатыми кусочками.

На середину лепешек положить фарш и кусочки рыбы. Края теста защипнуть так, чтобы середина осталась открытой. Подготовленные расстегаи положить на смазанный жиром противень, дать расстояться, смазать яйцом и выпекать в духовке при температуре 230–240 °С.

Пирог или пирожки-расстегаи с мясом

Ингредиенты

1 кг кислого дрожжевого теста.

Для фарша: 400 г мяса (любого), 5 луковиц, 3 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Взять кислое дрожжевое тесто, раскатать величиной с большое блюдце. Выложить на него фарш. Лепешки кругом защипнуть, как ватрушки, смазать маслом и поставить в духовку. Фарш сделать из сырого мяса, поджаренного с луком, перцем, солью, на фарш положить кусочки лососины, семги, белуги или осетрины, сверху – нарезанные кружочками крутые яйца, смазать маслом и запечь.

Эти расстегаи подают к бульонам из говядины.

Ватрушки

Ватрушки – национальное мучное сдобное изделие древнеславянской и русской кухни. Ватрушки – это русская пицца. Выглядят они как круглые пироги, открытые сверху и защипнутые только с краев, наполненные, как правило, творогом и реже – вареньем или повидлом. Название происходит от слова «ватра» – очаг, огонь, – имеющего одинаковое значение в большинстве славянских языков – украинском, польском, чешском, сербском, хорватском, болгарском и даже в румынском и албанском, что указывает на чрезвычайную древность этого термина. Поэтому не случайно ватрушка наша имеет круглую форму и солнцеобразный вид (окольцованный круг). Это символизирует домашний огонь (огонь, защищенный очагом, огонь внутри очага), прирученный, обузданный человеком. Интересно, что великий русский писатель Н. В. Гоголь писал слово «ватрушка» через букву «о», полагая, что оно происходит от глагола «тереть, втирать» (и от переиначивания слова «творог» – «вотри творог в вотрушку») и что простой народ ошибается, говоря это слово через «а», и упорно старался «исправить» правописание. Как показали лингвисты, в данном случае ошибался как раз великий писатель.

Ватрушки в старину делали из смеси пшеничной и ржаной муки, а сейчас из пшеничной муки высшего качества. Иногда ватрушки делают несладкими и к творогу добавляют небольшое количество жареного лука. Во втором случае ватрушки делают сладкими, к чаю, и тесто слегка подслащивают.

Тесто для ватрушек должно быть легкое, некрутое, дрожжевое, сдобное, но можно и слоеное (у сладких ватрушек). Творог для ватрушек отжимается, как для вареников, смешивается с сырым яйцом или только с желтками и слегка подслащивается, если ватрушки предназначены не к супу, а к чаю.

Перед посадкой в духовку ватрушки обмазывают меланжем (смесью желтка и сливочного масла), чтобы они после выпечки приобретали румяный, красивый, глянцевитый вид. Выпекаются ватрушки довольно быстро, да и общее их приготовление несложно.

После выпечки ватрушки следует выложить не на блюдо, иначе они отпотеют, а на деревянную доску, обмазать растопленным сливочным маслом, прикрыть льняным полотенцем или грубым полотном и дать «отдохнуть» 10–15 минут, после чего их можно есть. Только после всех этих

операций ватрушки приобретут настоящий ватрушечный вкус.

Ватрушки из пресного теста

Ингредиенты

Для теста: 900 г муки, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 60 г сахара, 10 г соды, 10 г соли, 10 г лимонной кислоты, 400 мл воды, 1 яйцо (для смазки ватрушек), 10 мл растительного рафинированного масла (для смазки листов).

Для начинки: 800 г творога (жирного), 2 яйца, 100 г сахара, изюм, ванилин.

Способ приготовления

Пресное сдобное тесто раскатать ровным пластом толщиной до 5 мм и вырезать из него кружки; края кружков защипнуть. Уложить защипнутые кружки на пирожковый лист так, чтобы они были на расстоянии 1 ½ –2 см один от другого; после этого середину кружков проколоть вилкой и заполнить повидлом или творожной начинкой, смазать яйцом (у ватрушки с повидлом смазать только тесто, а с творогом – всю поверхность изделия) и выпечь.

Ватрушка с творогом плоская

Ингредиенты

Для начинки: 400 г творога, 1 столовая ложка сметаны, ¼ столовые ложки сливочного масла, ½ столовой ложки сахара, 2 яйца.

Способ приготовления

Взять дрожжевое тесто, тонко раскатать, нарезать кружками. На середину кружка положить творог, веерообразно защипнуть тесто, оставив начинку открытой. Ватрушки смазать взбитым яйцом, наколоть творог вилкой и поставить в духовку на 15 минут.

Подаются к борщу, зеленым щам (из щавеля, шпината, лебеды, крапивы).

Ватрушка с творогом пышная

Ингредиенты

700 г муки, 50 г сахара, 40 г столового маргарина, 40 г меланжа, 10 г соли, 20 г дрожжей, 500 г творога, 20 г муки (для подпыливания), 15 г растительного рафинированного масла (для смазки листов), 30 г меланжа (для смазки изделий).

Способ приготовления

Из теста, приготовленного опарным способом, сформовать шарики весом примерно 60 г, уложить их швом вниз на лист, смазанный маслом, дать неполную расстойку и деревянным пестиком диаметром 5 см сделать углубления, в которые из кондитерского мешка выпустить начинку из творога. После полной расстойки ватрушки смазать яйцами и выпечь при температуре 230–240 °С.

Ватрушка с мясом

Ингредиенты

Для теста: 1 кг муки, 400 мл воды или молока, 25 г сахара, 25 г соли, 25 г дрожжей.

Для фарша: 1 кг говядины (жирной), 200 г репчатого лука, 200 мл воды, 200 мл растительного масла (для жарки), перец.

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое тесто. Для приготовления фарша мясо с луком провернуть через мясорубку, добавить соль, перец, воду и хорошо перемешать. Из теста раскатать лепешку, положить на ее середину фарш и края теста защипнуть, как для ватрушек. На сковороду с хорошо разогретым растительным маслом положить изделия фаршем вниз, а после обжаривания перевернуть на другую сторону.

Ватрушка с картофельным пюре

Ингредиенты

Для теста: 1 кг муки, 100 г столового маргарина, 500 мл молока, 25 г сахара, 25 г соли, 20 г дрожжей.

Для фарша: 400 г картофеля, 100 мл молока, 40 г соли, 150 мл растительного масла (для смазки изделий).

Способ приготовления

Из дрожжевого теста раскатать круглые булочки весом около 60 г, которые после небольшой расстойки на столе раскатать в круглые лепешки диаметром 10 см, положить на противень, смазанный маслом, и через 10–15 минут широким, диаметром 9 см, пестиком сделать в тесте углубление, в которое из кондитерского мешка выпустить картофельное пюре.

Дать полную расстойку, смазать растительным маслом и выпекать при 200–230 °С.

Ватрушка с морковью

Ингредиенты

Для теста: 1 кг муки, 100 г маргарина, 400 мл воды, 80 г сахара, 20 г соли, 40 г дрожжей, 1 яйцо.

Для фарша: 700 г моркови, 100 г сахара, 5 г лимонной цедры, 3 яйца, 200 г сметаны, 60 г сахара.

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом и сформовать его в виде ватрушки, наполнить фаршем из моркови, смазать яйцом и выпечь.

В фарш к припущенной измельченной моркови добавить сахар, лимонную цедру, соль, сырые яйца, сметану, муку и все тщательно перемешать.

Кулебяки

Видный теоретик русской кулинарии В. Похлебкин характеризует это традиционное русское блюдо как «закрытый мясной, рыбный или грибной пирог в виде батона. При такой форме кулебяки все слои хорошо пропекаются, ее удобно нарезать на порции.

Тесто кулебяки – дрожжевое, сдобное, на опаре (минимум 40 г дрожжей на 1 кг теста) – после выпечки должно быть достаточно прочным, чтобы выдерживать большой слой (или слои) начинки. Поэтому не следует его замешивать на молоке. Кроме того, между слоями начинки должны быть блинчики-прокладки, приготовленные заранее и вложенные в кулебяку до ее выпечки. Начинка всегда сложная, на основе какого-либо одного продукта – мяса, рыбы, грибов, капусты, к которому добавляют другие компоненты – рис, крутые яйца, лук.

Наиболее распространенные начинки – мясо и рис с рублеными яйцами и луком; капуста свежая, жаренная с крутыми яйцами, луком и грибами; каша гречневая с луком и красной рыбой; рыба с рисом и луком».

От пирога кулебяка отличается именно своей формой: она должна быть более узкой и высокой, тогда как пирог обычно делается широким и плоским. Кроме того, кулебяку приготовляют с двумя или тремя различными начинками, располагая их слоями, например: слой отварного риса, затем слой мясного фарша и, наконец, слой крутых яиц, нарезанных кружочками.

А вот герой Гиляровского Ленечка был «изобретателем кулебяки в двенадцать ярусов, каждый слой – своя начинка; и мясо, и рыба разная, и свежие грибы, и цыплята, и дичь всех сортов. Эту кулебяку приготовляли только в Купеческом клубе и у Тестова, и заказывалась она за сутки». Рассказывал писатель также и про «байдаковский пирог» – огромную кулебяку с начинкой в двенадцать ярусов, где было все, начиная от слоя налимьей печенки и кончая слоем костяных мозгов в черном масле.

Для того чтобы нижний слой теста с внутренней стороны в готовой кулебяке не получился влажным, на тесто кладут менее влажный фарш, как, например, рис, рассыпчатую кашу, а сверху – более влажный и сочный мясной или рыбный фарш.

Начинки для этих пирогов всегда рубятся большим кухонным ножом, а не перемалываются в мясорубках и тем более в комбайнах.

Кулебяка «по всем правилам»

Ингредиенты

1 кг муки, 1 ¾ стакана молока, 50 г дрожжей, 100–125 г сливочного масла, 4–5 желтков, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, но более крутое и сдобное, чем обычно, раскатать полосой по длине противня или листа (толщиной 1 см, а по ширине 20 см), положить на полотенце, слегка посыпанное мукой, уложить на середину теста во всю его длину узкой полосой начинку, поднять края теста, соединить их и защипнуть; затем, приподняв полотенце за края, переложить осторожно кулебяку швом вниз на противень, смазанный маслом. Кулебяку можно украсить тонкими полосками из теста, располагая их поперек на некотором расстоянии одна от другой. Чтобы полоски теста лучше держались на кулебяке, концы и середину их с нижней стороны нужно смазать яйцом. После этого поставить кулебяку в теплое место, дать ей немного подойти, а затем смазать яйцом, сделать в двух-трех местах проколы ножом для выхода пара во время выпечки и поставить в жаркий духовой шкаф. Выпекается кулебяка в течение 35–45 минут. Если во время выпечки зарумянивается только один конец кулебяки, то ее надо повернуть другим концом, а если начинает сверху подгорать, покрыть влажной бумагой.

Чтобы узнать, готова ли кулебяка, надо проткнуть тесто лучинкой, и если на лучинке, вынутой из кулебяки, нет теста и она сухая, то кулебяка готова. Кулебяку снять с противня, покрыть полотенцем, чтобы она, остывая, сохранила мягкую корочку. Кулебяку можно подавать с мясным или куриным бульоном.

Большая кулебяка по-старорусски

Ингредиенты Для теста: 1,2 кг муки, 400 г сливочного масла, 6 яиц, 2 стакана молока, 10–15 г дрожжей (сухих), 1 щепотка соли.

Для фарша: 800 г рыбы (любой, свежей, без костей), 5 луковиц, 600 г сливочного масла, ½ стакана измельченного укропа, 3 стакана гречневой крупы, 3 яйца, 800 г лососины (вяленой).

Способ приготовления

Тесто замесить на молоке с дрожжами (о тесте см. выше),

дать подняться и прибавить масло, яйца, соль, оставшуюся муку и дать еще раз подняться, а между тем в это время приготовить начинку: взять филе какой-либо свежий рыбы без костей, поджарить в 200 г масла с 5 головками лука, прибавить ½ стакана рубленой зелени укропа и все хорошо порубить.

Отдельно взять 3 стакана гречневой крупы, растереть с 2 сырыми яйцами, высушить и протереть через сито.

Вскипять 0,7 л воды и 400 г масла; когда вода закипит, всыпать крупу и хорошо размешать, посолить и поставить на самое короткое время в духовку, чтобы слегка разопрела, после чего смешать с рыбным фаршем.

Отдельно приготовить ломтики семги и сделать кулебяку так: на металлическое круглое блюдо раскатать тесто, оставляя края настолько, чтобы их можно было сверху закрыть и защипнуть.

На середину этого теста выложить половинное количество фарша, на него – ломтики семги, на них положить остальной фарш, защипнуть, смазать яйцом, посыпать сухарями и поставить в духовку.

Когда пирог будет готов, то вынуть его из духовки и прикрыть полотенцем или салфеткой, чтобы он обмяк.

Кулебяка со свежей капустой и рыбой

Ингредиенты

1,2–1,3 кг дрожжевого теста.

Для начинки: 1 кг капусты (крепкий, плотный, сахарный кочан), 200 г сливочного масла, 6 яиц (сваренных вкрутую), 1 кг рыбы (любой), перец, соль.

Для жарения рыбы: 50–60 г сливочного масла, 1 яйцо (для смазывания).

Способ приготовления

Кочан капусты очистить от верхних листьев, вырезать кочерыжку, ополоснуть водой, мелко нарубить, посолить, дать постоять, чтобы выделился сок, отжать сок руками. Капусту обжарить в сливочном масле на небольшом огне, часто перемешивая, затем охладить и смешать с мелко нарубленными яйцами. Добавить соль, перец.

Половину этой начинки положить на раскатанное тесто, поверх начинки – куски обжаренной рыбы без костей, затем вновь положить капустную начинку и, закрыв тестом, защипнуть шов.

Кулебяку положить швом вниз на смазанный маслом лист, после расстойки поверхность наколоть вилкой, смазать яйцом, выпекать при температуре 180 °С до готовности.

Подавать кулебяку как закуску.

Кулебяка старорусская с капустой и морковью Приготовление теста. Дрожжи растворить в теплой кипяченой воде, добавить растопленное масло, ввести яйца и муку, смешанную с солью. Замесить тесто. Поставить его в теплое место, накрыть чистой салфеткой. Когда тесто поднимется, раскатать его в виде прямоугольника толщиной 1 ½ –2 см. На середину выложить половину подготовленной начинки, затем – слой заранее приготовленных блинчиков и сверху – остальную начинку. Смазав предварительно края яйцом, защипнуть их аккуратным швом посередине. Выложить кулебяку на противень, смазанный маслом, швом вниз, поставить на полчаса в теплое место. Затем пирог смазать яйцом и выпекать в горячей духовке с температурой 230–250 ˚С до золотистой корочки. Если во время выпечки зарумянится один конец кулебяки, то ее следует перевернуть другим концом, а если начнет подгорать сверху – покрыть влажной бумагой.

Готовую кулебяку следует накрыть полотенцем, чтобы она сохранила мягкую корочку.

Приготовление начинки. Капусту очистить от верхних листьев, промыть, мелко нашинковать. Морковь очистить, промыть, натереть на крупной терку. Выложить капусту и морковь в сковороду и тушить на растительном масле до мягкости.

В охлажденную массу добавить сваренные вкрутую мелко нарубленные яйца, измельченную зелень, соль, перец. Все тщательно перемешать.

Кулебяка с вязигой и рыбой

Ингредиенты

1,2–1,3 кг дрожжевого теста.

Для начинки: 100 г вязиги, 500 г филе рыбы (любой), 6 яиц, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 луковица, перце, соль.

Способ приготовления

Этот пирог делается также из слоеного теста.

Для начинки на ночь следует замочить 100 г вязиги, на другой день сварить ее до мягкости, слить воду, остудить, порубить не очень мелко, сложить в кастрюльку, в которой сначала распустить столовую ложку масла, всыпать горсть рубленого лука и размешать.

Отдельно очистить рыбу, лучше судака или линя, распластать, снять кожу, выбрать кости. Взять 6 яиц, сварить, порубить, посолить, посыпать перцем. Когда начинка будет готова, раскатать слегка тесто, поместить его на глубокую

сковороду, смазанную маслом, положить прежде всего ряд вязиги, потом рыбу, нарезанную кусками, затем яйца, полить маслом, покрыть другим кружком теста, защипнуть края, помазать яйцом или маслом, посыпать сухарями и, если пирог из теста на дрожжах, дать подняться и поставить в горячую духовку.

Кулебяка с рыбой и яйцом

Ингредиенты

1,2–1,3 кг дрожжевого теста.

Для начинки: 0,8–1 кг рыбы (осетрина, белуга, угорь, сиг, судак, щука или даже окунь, без костей и кожи), 5 яиц (сваренных вкрутую), перец, соль.

Для жарения рыбы: 150 г сливочного масла.

Способ приготовления

Взять рыбу, снять мякоть с костей и кожи, обжарить в сливочном масле, мелко нарубить, охладить, приправить солью, перцем, смешать с мелко нарубленными яйцами.

Тесто раскатать толщиной 1 см, положить на него половину рубленой рыбы, на нее – куски обжаренной в сливочном масле рыбы без костей, приправленной солью и молотым черным перцем, поверх кусков рыбы положить оставшуюся половину рубленой рыбы, соединить противоположные концы теста, тщательно защипнуть шов, перевернуть пирог швом вниз и, придав ему форму продолговатого хлебца, положить на смазанный маслом противень. Поверхность наколоть вилкой, дать 15–20 минут для расстойки, смазать яйцом и выпекать при температуре 180 °С до готовности. Когда пирог зарумянится, подавать к праздничному столу под водку.

Приготавливая начинку для кулебяки, следует иметь в виду, что рыба должна быть хорошо прожарена на сливочном масле. Отваривают (в подсоленной воде) только угря. Сигов кладут в пирог сырыми, чищенными, выпотрошенными, без костей.

Кулебяка с рыбой, рисом и яйцом

Ингредиенты

1,2–1,3 кг дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г риса, 100 г сливочного масла, 1–1,2 кг рыбы (любой, очищенной от костей и кожи), 5 яиц (сваренных вкрутую), соль.

Для жарения рыбы: 50–60 г сливочного масла.

Для смазывания: 1 желток.

Способ приготовления

Для приготовления кулебяки тесто раскатать, положить половину начинки из риса, поверх риса – обжаренные в сливочном масле куски рыбы, посыпать нарубленными яйцами, сверху положить оставшуюся половину риса, соединить противоположные концы теста, защипнуть шов, перевернуть кулебяку швом вниз, уложить на противень, смазанный маслом, поверхность наколоть вилкой, дать 15–20 минут для расстойки, после чего смазать поверхность желтком, выпекать при температуре 180 °С до готовности.

Начинку из риса приготовить так: рис отварить до готовности, промыть, дать воде стечь, приправить мелкой солью и сливочным маслом, перемешать с мелко нарубленными яйцами.

Кулебяка из дрожжевого теста

Ингредиенты Для теста: 300 г муки, 200 г столового маргарина, 25 г меланжа, 0,4 г лимонной кислоты, 120 мл воды, соль.

Для начинки: 500 г из вязиги; из яиц с репчатым луком; из жареного мяса с луком; из свежих грибов; из квашеной капусты и т. д., 10 г меланжа (для смазки).

Способ приготовления

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, раскатать в пласт толщиной 1 см и разрезать на продольные полосы шириной 18–20 см. На середину полосы по всей ее длине положить начинку, края теста соединить и защипнуть, сформованную кулебяку уложить на лист швом вниз и оставить для расстойки. Перед выпеканием смазать меланжем и проколоть в 2–3 местах. Перед подачей кулебяку нарезать на порции по 100–150 г и подавать в горячем или холодном виде.

Кулебяка со свежими грибами

Ингредиенты

1,3 кг дрожжевого теста.

Для начинки: 2 кг белых грибов (свежих), 100 г сливочного масла, 2–3 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки зелени укропа или петрушки, черный молотый перец, соль.

Тесто для блинчиков для переслаивания начинки: 2 столовые ложки муки, 1 яйцо, ½ стакана молока или воды, 1 столовая ложка растительного масла, сахар на кончике ножа, соль.

Для смазывания: 1 желток.

Способ приготовления

Тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной примерно

0,8–0,9 см. На середину теста положить слой начинки из грибов, на нее – блинчик, вновь грибную начинку и т. д., верхний слой – грибная начинка. Противоположные концы теста соединить, защипнуть. Поверхность и бока кулебяки наколоть вилкой, смазать желтком, украсить переплетом из ажурных узких полосок тонко раскатанного теста, нарезанного гофрированным ножом. Переплет также смазать желтком.

Блинчики для переслаивания грибной начинки приготовить так: яйцо взбить в пену, добавить молоко, соль и сахар, всыпать муку, влить растительное масло, замесить жидкое тесто, из которого испечь 3 тонких блинчика.

Для приготовления начинки свежие белые грибы перебрать, промыть, тщательно обжарить на сливочном масле с добавлением сметаны до тех пор, пока соус выпарится, приправить солью и черным молотым перцем.

В начинку можно добавить 1–2 столовые ложки мелко нарезанного укропа или петрушки.

Кулебяку со свежими грибами хорошо подавать как закуску к водке. К кулебяке подать соусник сметаны.

Кулебяка с солеными грибами

Ингредиенты

160 г муки, 10 г сахара, 10 мл подсолнечного масла, 5 г дрожжей, ¼ яйца, 35 г репчатого лука, 150 г грибов (любых, соленых).

Способ приготовления

Кислое тесто раскатать в полоску шириной 18–20 см и толщиной 1 см. На середину полосы положить начинку из соленых рубленых грибов и лука. Края теста соединить и защипать.

Кулебяку поместить на противень, после расстойки смазать яйцом и выпекать.

Кулебяка праздничная по-русски

Ингредиенты Для теста: 1–1,2 кг муки, 400 г сливочного масла, 2 стакана молока, 6 яиц, 50 г дрожжей, соль.

Для начинки: 600–800 г рыбы (любой, свежей, без костей), 5 луковиц, 600 г сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан гречневой крупы, 800 г семги или лососины, 2 столовые ложки измельченной зелени укропа.

Для смазывания: 1 яйцо.

Способ приготовления

Половину муки и дрожжи, разведенные в молоке, смешать, взбить до появления пузырей, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, прибавить соль, желтки, теплое растительное масло, тщательно перемешать, всыпать оставшуюся муку, в последнюю очередь ввести взбитые в стойкую пену белки, замесить тесто и дать ему подняться.

Для приготовления начинки свежую рыбу очистить от костей, обжарить в 200 г сливочного масла с мелко нарезанным луком, после чего добавить мелко нарезанную зелень укропа, все хорошо порубить. Перебранную гречневую крупу растереть с сырыми яйцами, рассыпать тонким слоем на доске и высушить, слипшиеся крупинки растереть.

Вскипятить 2 ½ стакана воды и 400 г масла. В закипевшую воду положить высушенную крупу, приправить солью, хорошо размешать, поставить в духовку, закрыв посуду крышкой. Когда крупа разопреет, смешать с рыбным фаршем.

Далее кулебяку приготавливать так: на большое круглое металлическое блюдо или противень положить раскатанное тесто толщиной 1 см, оставив края на столько, чтобы можно было их соединить и защипнуть. На середину теста горкой положить половину начинки, разровнять, поверх начинки – нарезанную ломтиками семгу, на нее – оставшуюся начинку, соединить противоположные края теста, аккуратно и красиво защипнуть шов, поверхность и бока наколоть вилкой, смазать яйцом, посыпать сухарями и выпекать до готовности. Испеченную кулебяку прикрыть листом пергамента или кальки, укутать скатертью.

Подавать к праздничному столу.

Оформление праздничной кулебяки

Оформляют кулебяку по-разному. Если, к примеру, кулебяка с мясом или свининой с картофелем, можно придать пирогу форму поросенка. Однако здесь нужно помнить: чтобы кулебяка хорошо сохранила форму, тесто должно быть более крутое, его надо подмесить на столе мукой. А чтобы ушки, пятачок и хвостик поросенка имели красивую форму и хорошо сохраняли ее после выпечки, надо на столе втирать муку в комок теста, предназначенного для этих целей. Все элементы из теста приклеиваются к пирогу яйцом, а поверхность обязательно смазывается желтком, тогда корочка будет иметь красивый янтарный цвет. С помощью изюминок или крупных горошин перца можно поросенку сделать глаза. Подают кулебяку к мясному, грибному, рыбному бульону, ухе, а также как закуску. Тогда к кулебяке подают сметану или сметанный соус.

Кулебяка с капустой

Ингредиенты

Для теста: 650 г муки, 50 г сахара, 70 г маргарина, 2 яйца, 10 г соли, 25 г дрожжей, 170 мл молока.

Для начинки: 1,2 кг капусты (свежей), 70 г маргарина, 2 яйца (сваренных вкрутую).

Способ приготовления

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и шириной 20 см. На середину пласта по всей длине положить начинку. Края теста соединить и защипнуть. Сформованную кулебяку положить швом вниз на смазанный маслом противень, украсить вырезанными кусочками из того же теста, приклеивая их желтком, и поставить на расстойку. Перед выпечкой смазать яйцом, проколоть в 2–3 местах деревянной палочкой. Выпекать при температуре 230 °С.

Приготовление начинки. Капусту нарезать мелкими кубиками, положить в кипящую воду, довести до кипения, проварить 1–2 минуты, откинуть на сито, желательно отжать, положить на сковороду с растопленным маргарином, пожарить.

Когда капуста остынет, посолить и добавить рубленые яйца.

Украинская кулебяка

Ингредиенты

500 г муки, 25 г дрожжей, 50–100 г сливочного масла, 1 яйцо, начинка (любая), сахар на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Кулебяку часто начиняют разными начинками послойно. Чтобы нижний слой теста не промокал, первый слой начинки делают совсем сухим, например рис или еще какая-нибудь рассыпчатая каша, а на нее уже кладут более сочные начинки из мяса или рыбы с крутыми яйцами. Дрожжи развести теплым молоком, смешать с мукой, яйцом, маслом, добавить чуть-чуть сахар, соль и замесить довольно крутое тесто. Поставить на 1 ½ часа подходить. Затем еще раз хорошо перемешать, раскатать в пласт толщиной 1 см и длиной примерно 20 см, выложить на салфетку, слегка посыпанную мукой. На середину положить начинку, края защипнуть. С помощью салфетки кулебяку осторожно перевернуть, уложить на противень швом вниз и поставить в теплое место, чтобы она еще раз подошла. Затем поверхность кулебяки смазать сырым желтком, сделать несколько надрезов, чтобы кулебяка лучше пропеклась, и поставить в духовку на 35–45 минут.

Кулебяка белорусская

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 25–30 г дрожжей, 1 ½ стакана молока, 100 г сливочного масла, 1–2 яйца, 1 щепотка соли, сахар.

Для фарша из рыбы: 400 г филе щуки (можно другую рыбу), 1 столовая ложка растительного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки толченых сухарей, 1 столовая ложка сметаны, ⅓ стакана молока, 1 луковица, перец, соль.

Для рисовой начинки: 200 г риса, 2 ½ стакана воды, 1 столовая ложка масла, 1 чайная ложка соли, 300 г филе рыбы (любой, жирной), 1 желток (для смазывании).

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Пока тесто подходит, сварить рисовую кашу. После того как каша остынет, выложить ее в смазанную маслом сковороду и запечь в духовке, чтобы каша слегка подрумянилась.

Филе щуки дважды прокрутить вместе с репчатым луком через мясорубку и, добавив мелкорубленые вареные яйца, а также прочие компоненты, хорошо перемешать полученный фарш. После того как тесто подойдет, его нужно раскатать в виде продолговатой овальной лепешки толщиной в палец. По центру лепешки продолговатой горкой уложить слоями рыбный фарш с рисом, на него кусочки рыбного филе и снова фарш с рисом. Края лепешки завернуть и плотно защипнуть над фаршем. Поверхность пирога украсить элементами из теста.

Подготовленную таким образом кулебяку поставить для расстойки в теплое место на 15–20 минут. Перед тем как выпекать кулебяку, поверхность ее надо смазать яичным желтком и сделать в ней несколько проколов вилкой. Это необходимо для выхода пара во время выпекания.

Выпекать кулебяку лучше всего в духовке при температуре 210–220 °С. Время выпекания пирога зависит от толщины теста, вида фарша и температуры в духовке. Готовность же кулебяки можно определить, проколов ее деревянной тонкой палочкой или спичкой. Если тесто не прилипает к палочке, значит, пирог готов.

Кулебяка «Закусочная»

Ингредиенты

700–800 г дрожжевого теста.

Для грибной начинки: 500 г грибов (любых, соленых), 3 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Для мясной начинки: 300 г мяса (любого, вареного), 3 луковицы, 1 столовая ложка сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Для картофельной начинки: 5 картофелин, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

Для смазывания: 1 яйцо.

Способ приготовления

Тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной 0,7 см, перенести на смазанный маслом противень так, чтобы половина теста лежала на противне, а другая половина – на столе. Поверх теста в виде прямоугольника положить начинку из грибов, обжаренных в растительном масле, смешанных с отдельно обжаренным до золотистого цвета репчатым луком, приправленных солью и черным молотым перцем. Начинка должна иметь пикантный вкус с выраженным вкусом и ароматом грибов, лука, перца.

На грибную начинку также прямоугольником положить картофельное пюре, придавая форму хлебца-кирпичика. Поверх картофельной начинки положить мясную. Для приготовления мясной начинки мясо отварить, пропустить через мясорубку или порубить сечкой в деревянной миске, соединить с обжаренным репчатым луком, приправить черным молотым перцем, солью, сливочным маслом. Если начинка суховата, можно добавить 1–2 столовые ложки мясного бульона. Аккуратно закрыть полученный «кирпичик» из начинок второй половиной теста, защипнуть шов, подогнуть его вниз, придав четкую форму, поверхность наколоть вилкой, смазать яйцом, поставить в духовку. Выпекать до готовности. Если поверхность подрумянивается неравномерно, надо прикрыть пирог смоченным водой листом бумаги. Когда поверхность пирога станет равномерно-золотистой – кулебяка готова.

Кулебяки простые

Ингредиенты

400 г муки, 20 г столового маргарина, 40 г меланжа, 150 мл воды, 20 г сахара, 5 г соли, 10 г дрожжей, 500 г фарша, 1 яйцо (для смазывания).

Способ приготовления

Кулебяки можно приготовить из сдобного и несдобного дрожжевого теста. Консистенция теста должна быть более крутой, чем для печеных пирожков. Готовое тесто разрезать на куски весом 0,9 кг, подкатать и дать немного подняться. После этого тесто раскатать продолговатыми кусками шириной 18–20 см и

толщиной 1 см. На середину во всю длину полосок положить фарш. Края теста соединить над фаршем и защипнуть. Сформованную кулебяку поместить на смазанный жиром противень, смазать яйцом, украсить тонкими узкими полосками из теста, которые уложить на некотором расстоянии одна от другой в поперечном направлении или в виде решетки. После формовки тесту опять дать расстояться. Перед выпечкой кулебяку еще раз смазать яйцом и проколоть сверху в двух-трех местах ножом, чтобы выходил пар во время выпечки. Кулебяку можно приготовить с ливерным, мясным, рыбным, овощным или крупяным фаршем.

Кулебяка с мясом

Ингредиенты

700–800 г дрожжевого теста.

Для начинки: 1 кг мякоти говядины, 1–2 луковицы, 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 столовые ложки сливочного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Для смазывания: 1–2 желтка.

Способ приготовления

Тесто раскатать в виде продолговатой овальной лепешки по длине противня толщиной 1 см, шириной 18–20 см. Отварить мясо, пропустить через мясорубку или порубить сечкой, охладить, добавить рубленые яйца, пассерованный лук, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки.

В начинку, чтобы была сочной, добавить растопленное сливочное масло и мясной бульон, затем выложить ее горкой, соединить противоположные концы теста, плотно защипнуть, перевернуть швом вниз и положить на противень, смазанный маслом.

Поверхность кулебяки украсить элементами из теста, оставить в теплом месте для расстойки минут на 15–20. Поверхность и бока наколоть вилкой, смазать желтком.

Выпекать при температуре 210–220 °С до готовности.

Можно приготовить по такому же принципу кулебяки с любыми другими начинками. Важно помнить, что начинки, используемые для кулебяки, должны быть предельно готовыми, прошедшими достаточную тепловую обработку.

Кулебяки с комбинированными начинками обычно переслаивают тонкими выпеченными тестовыми прокладками или блинами.

Подают кулебяку к крепкому мясному бульону, чаю или как закуску.

Пирог-кулебяка по-русски с рыбой

Ингредиенты

Для теста: 1,2 кг муки, 400 г сливочного масла, 6 яиц, 2 стакана молока, 10 г дрожжей (сухих), 1 щепотка соли.

Для начинки: 800 г рыбы (любой, свежей, без костей), 5 луковиц, 600 г сливочного масла, ½ стакана измельченной зелени укропа, 3 стакана крупы (любой), 2 яйца, 800 г семги или лососины, 1 яйцо.

Способ приготовления

Тесто сделать дрожжевое на молоке, дать подняться и добавить масло, яйца, соль и остальную муку и дать еще раз подняться, а между тем приготовить начинку: рыбу без костей поджарить в 200 г масла с луком, добавить рубленой зелени укропа и все хорошо порубить.

Отдельно смоленские крупы растереть с сырыми яйцами, высушить и протереть через решето. Далее взять воды и 400 г масла; когда вода закипит, всыпать крупу и хорошо мешать, посолить и поставить на самое короткое время в духовую печь, чтобы слегка разопрела, после чего смешать с рыбным фаршем. Отдельно приготовить ломтики из семги или лососины и сделать кулебяку так: раскатать тесто, оставляя настолько края, чтобы ими можно было сверху закрыть начинку и защипнуть. На середину этого теста положить половинное количество начинки, на него ломтики рыбы, на них оставшуюся начинку, защипнуть, смазать яйцом, посыпать сухарями и поставить в печь. Когда пирог будет готов, его следует прикрыть салфеткой. К нему отдельно подать сливочное масло и паюсную икру.

Кулебяка постная

Ингредиенты Для начинки: 500 г рыбного фарша (любого), ½ стакана риса (отварного), 1 луковица, 1 морковка.

Способ приготовления

Тесто для кулебяки готовят немного круче, чем для пирожков.

Раскатать тесто продолговатыми кусками шириной 18–20 см и толщиной 1 см.

На середину выложить во всю длину фарш, распределив его слоями, – рис, затем рыба, морковь, натертая на крупной терке и обжаренная в растительном масле и лук. Края теста защипнуть.

Сформованную кулебяку поместить на противень и смазать крепким чаем. Украсить ее тонкими узкими полосками теста в виде листиков или как-нибудь еще. Проколоть в трех местах

ножом, чтобы выходил пар во время выпечки.

Приготовление начинки: филе свежей рыбы без костей припустить в небольшом количестве воды в течение 15–20 минут.

Готовую рыбу изрубить ножом не очень мелко, добавить соль, обжаренный в растительном масле измельченный лук, можно положить в фарш вареный рис, мелко рубленную зелень и при необходимости долить рыбным соусом, в котором припускалась рыба, чтобы начинка была сочной.

Бабы

Бабы – это традиционное славянское лакомство. Их готовят из сдобного дрожжевого теста (иногда бисквитного) с большим содержанием яиц. Как и куличи, бабы пекли в старину практически в каждом доме к Пасхе и другим престольным праздникам. Изготовление этих изделий достаточно трудоемко, но при соблюдении всех предписаний бабы получаются особенно нежными, красивыми и вкусными. Не случайно в кулинарном мире они снискали себе заслуженную славу и ласковые имена: тюлевая, кружевная, нежная, атласная, муслиновая, пуховая. Все эти эпитеты говорят о необыкновенной легкости, воздушности и пористости теста.

Секреты столь необычного теста таятся в особенностях технологии его приготовления, прежде всего – в чрезвычайно интенсивном сбивании яиц или белков и желтков порознь и действии дрожжей.

Чтобы сохранить пористость и при выстойке теста, необходимо поставить его в теплое место, аккуратно с ним обращаться, избегать сквозняков, чтобы баба не «простудилась». Разложенное в формы тесто нельзя передвигать, надо всячески избегать резких движений, иначе тесто легко и безвозвратно осядет. Эти же требования следует учитывать и строго соблюдать и при выпечке.

Желательно помнить, что формы для баб должны быть тщательно и обильно смазаны размягченным сливочным маслом и подпылены мукой. Заполнять формы тестом надо только до половины или чуть меньше, так как тесто при расстойке увеличивается в объеме более чем в два раза. Когда тесто поднимется вровень с краями формы – пора выпекать. Духовка должна иметь умеренную температуру – 180 ˚С. Нельзя допускать более высокой температуры, так как сверху баба может очень быстро обгореть, оставаясь внутри сырой. Готовность ее проверяют так: тонкой деревянной иглой проткнуть бабу до половины. Если игла сухая – баба готова. Если поверхность зарумянилась, а внутри баба не пропеклась, покрыть ее листом бумаги и продолжать выпекать.

Выполнить все указания – это полдела: самый ответственный момент – сохранить воздушность и пористость изделия и после выпечки. Для этого надо испеченную бабу, не извлекая из формы, положить вверх дном на подушку (на бумагу) и оставить до полного охлаждения.

Для равномерного охлаждения спустя некоторое время бабу

можно осторожно поворачивать. Когда она совершенно остынет, извлечь ее из формы.

Бабу можно пропитать сахарным сиропом комнатной температуры, который ароматизируется ромом, коньяком, хорошими винами.

При желании бабу можно украсить различными глазурями: шоколадной, клюквенной, лимонной, мятной, облепиховой и другими, а сверху посыпать ядрами орехов, цукатами, украсить изюмом, черносливом, курагой.

Сахарный сироп для пропитывания бабы приготовляется так: сахар и воду в соотношении 1:1 вскипятить, сироп охладить, в охлажденный сироп добавить ром, коньяк, вино. Бабу пропитывают, погружая в сироп полностью.

Ромовая баба

Ингредиенты

Для теста: 1 кг муки, 2 стакана молока, 7 яиц, 1 ½ стакана сахара, 300 г сливочного масла, ¾ чайной ложки соли, 200 г изюма, 50 г дрожжей, ваниль.

Для сиропа: ½ стакана сахара, 1 стакан воды, 4–6 столовых ложек виноградного вина, 1 чайная ложка ромовой эссенции.

Способ приготовления

В одном стакане теплого молока развести дрожжи. Прибавить 3 стакана муки и замесить густое тесто, скатать его в шар и сделать с одной стороны 5–6 неглубоких разрезов, опустить тесто в кастрюлю с теплой водой, накрыть крышкой и поставить в теплое место.

Через 40–50 минут, когда тесто всплывет и увеличится в объеме вдвое, вынуть его и положить в посуду для замешивания, прибавить стакан теплого молока, соль, яичные желтки, растертые добела с сахаром и ванилином, яичные белки, взбитые в пену; все перемешать, добавить остальную муку, масло и вымесить тесто.

Тесто не должно получиться густым. Накрыть его и поставить в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, добавить в него изюм, перемешать и разлить тесто в формы для куличей на ⅓ высоты. Формы с тестом накрыть салфеткой, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется на ¾ формы, осторожно, не встряхивая, поставить их в разогретую духовку примерно на 50–60 минут.

Вы должны быть предельно осторожны, так как даже при небольшом толчке тесто может осесть, и середина будет пустой. Готовность ромовой бабы определяется с помощью лучинки.

Готовую ромовую бабу вынуть из формы и положить боком на мягкую подушку, покрытую полотенцем. А когда остынет, переложить на блюдо и облить сиропом с вином, осторожно поворачивая на блюде, чтобы сироп впитывался со всех сторон.

После этого дать немного обсохнуть, а затем переложить на другое блюдо, накрытое бумажной салфеткой, и подавать на стол.

Высокая баба на желтках

Ингредиенты

6 стаканов желтков, 2 стакана сахара, 2 стакана сливочного масла, 800 г муки (3 стакана), 1 стакан дрожжей (густых).

Способ приготовления

Желтки с сахаром выбить добела, влить 2 стакана растопленного (не горячего) сливочного масла, мешать 30 минут, всыпать 3 стакана муки, влить стакан густых дрожжей, мешать еще 30 минут, посыпать слегка мукой, дать подняться, еще раз взбить лопаточкой, залить в форму, дать подняться, поставить в духовку.

Эта баба рассчитана на 12 персон.

Баба украинская

Ингредиенты ¾ стакана белков, 2 ½ стакана муки, 2 ¼ стакана молока (кипящего), 1 ½ стакана дрожжей, 3 желтка, 1 чайная ложка соли, 6 стаканов муки, 1 ½ стакана сливочного масла (растопленного), 1 ½ стакана сахара, ⅛ стакана миндаля (горького) или лимонной цедры (с 1 ½ лимона).

Способ приготовления

Желтки и белки тщательно взбить. Отдельно заварить 2 ½ стакана муки кипящим молоком, влить во взбитые желтки и белки, добавить 1 ½ стакана дрожжей, размешать, дать подняться. Всыпать чайную ложку соли, оставшуюся муку, месить 30 минут, влить 1 ½ стакана горячего сливочного масла, всыпать 1 ½ стакана сахара и ⅛ стакана горького миндаля или лимонной цедры с 1 ½ лимона, вымесить, дать снова подняться. Перелить в форму, поставить в теплое место.

Когда тесто снова поднимется, поставить его в горячую духовку на 1 час.

Баба заварная

Ингредиенты

800 г муки, 6 желтков, 3 стакана молока, 1 ½ стакана

дрожжей, 400 г сахара, ¼ чайной ложки соли, ½ стакана изюма с корицей и померанцевой (апельсиновой) коркой, 3 стакана масла.

Способ приготовления

Муку заварить 3 стаканами молока и мешать до однородности, пока не остынет. Желтки растереть с сахаром, влить 1 ½ стакана дрожжей, размешать, дать опаре подняться. Всыпать ¼ ложечки соли, ½ стакана изюма, корицы, померанцевой корки, 3 стакана сливочного масла размешать с опарой до состояния жидкого теста.

Взбивать 1 час, дать подняться, выбить лопаточкой и влить в форму. Дать подняться и поставить на 1 ½ часа в духовку.

Баба польская заварная

Ингредиенты

8 стаканов муки, 1 ½ стакана молока, ½ стакана дрожжей (густых), 30 желтков, 200 г сливочного масла (растопленного), 200 г сахара, 25 г миндаля (горького), цедра 1 лимона.

Способ приготовления

1 ½ стакана муки заварить 1 ½ стаканами молока, размешать, влить густые дрожжи, еще раз размешать, посыпать сверху мукой, дать подняться. Тогда всыпать остальную муку, влить 30 взбитых желтков, растопленного масла, всыпать 200 г сахара, раздробленный горький миндаль, цедру 1 лимона, месить 30 минут. Перелить тесто в форму, дать подняться и поставить в духовку на 1 час.

Баба «Сакраментка»

Ингредиенты

30 желтков, 1 стакан сахара, 3 стакана муки, ¾ стакана дрожжей (густых), цедра 1 лимона.

Способ приготовления

Желтки растереть добела с сахаром, всыпать муку, мешать 30 минут.

Влить густые дрожжи, цедру 1 лимона, наполнить ⅓ формы.

Когда поднимется на ⅓ формы, поставить в духовку на 1 час.

Баба прозрачная

Ингредиенты

3 желтка, 1 стакан молока, 3 стакана муки, 3 столовые ложки дрожжей (густых), ⅓ стакана сливочного масла (растопленного), 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Желтки взбить. Вскипятить стакан молока, остудить, смешать с желтками, всыпать 3 стакана муки, дрожжи, дать подняться. Добавить ⅓ стакана растопленного, стакан сахара, размешать, влить в форму на ⅓ ее высоты. Когда поднимется на ⅓ части формы, поставить в духовку на 1 час.

Баба кружевная

Ингредиенты

1 ½ стакана муки, 5 стаканов белков, 5 желтков, 1 стакан (неполный) сливочного масла (растопленного), 1 стакан сахара, 1 стакан дрожжей.

Способ приготовления

Желтки, 1 ½ стакана муки, неполный стакан горячего масла, стакан сахара, стакан дрожжей размешать. Растереть 5 стаканов белков, смешать их с сахаром и дрожжами, положить масла, муки, вымешивать 30 минут (до появления пузырьков). Дать подняться в теплом месте. Форму намазать маслом, посыпать сахаром, наполнить ее тестом на ¾ части. Когда поднимется, поставить тесто в духовку на 1 час.

Баба шафранная заварная

Ингредиенты

3 ¾ стакана муки, 1 ½ стакана молока, 1 стакан дрожжей, 6 желтков, 6 стаканов белков, 400 г сахара, 1 чайная ложка порошка шафрана (намоченного в 1 рюмке молока), 1 стакан сливочного масла (растопленного).

Способ приготовления

Муку заварить 1 ½ стакана молока, размешать, дать остыть и влить стакан густых дрожжей. Желтки и белки взбить, дать опаре подняться.

Всыпать муку, вымесить густое тесто, добавить 400 г сахара, ложку порошка шафрана (намоченного в 1 рюмке молока), стакан растопленного сливочного масла, месить, пока тесто не будет отставать от рук, наполнить ⅓ формы (намазанной маслом и посыпанной сухарями), когда поднимется, поставить в духовку на 1 час.

Баба сбивная муслиновая

Ингредиенты

260 г муки, 24 желтка, 300 г сахара, 100 г сливочного масла,

60 г дрожжей, ½ стакана молока, 1 столовая ложка ванилина.

Способ приготовления

Желтки влить в эмалированную кастрюлю и прибавить 300 г сахара. Вставить ее в кастрюлю побольше с горячей водой и взбивать желтки венчиком-сбивалкой до тех пор, пока масса не загустеет. Добавить подготовленные дрожжи (опару). Для этого дрожжи развести в теплом молоке, добавить 1 столовую ложку муки, 1 чайную ложку сахара, размешать, дать опаре подойти. Соединить опару со взбитыми желтками, добавить 1 столовую ложку ванилина и 250 г просеянной и слегка подогретой пшеничной муки. Тесто взбивать не менее получаса, после чего влить в него 100 г растопленного, но не горячего, а чуть теплого масла и снова взбивать 20 минут.

Поставить для брожения в теплое место.

Когда поднимется, положить в смазанную маслом и немного подогретую рифленую форму для баб. Когда тесто вновь подойдет и заполнит форму до краев, осторожно, избегая толчков, поставить форму в хорошо нагретую духовку.

Время выпечки при температуре 180 °С – 60–70 минут.

Баба пуховая

Ингредиенты

500 г муки, 70 г дрожжей, ½ стакана молока, 10 желтков, 150 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 1 рюмка рома, 20 г изюма, соль.

Способ приготовления

Баба пуховая значительно дешевле и не так трудоемка, как муслиновая, но также вкусна и нежна.

250 г пшеничной муки ошпарить кипящим молоком и очень тщательно растереть, чтобы не было комочков. Прикрыть и остудить. Потом положить 70 г дрожжей, размешать и, прикрыв опару, дать ей подойти. Желтки и сахарную пудру взбить венчиком до образования пышного крема. Взбитые желтки и еще 250 г муки добавить в опару и хорошо вымесить, чтобы тесто отставало от посуды и рук. После этого добавить растопленное сливочное масло, рюмку рома и щепотку соли. Снова тщательно вымесить тесто рукой, в конце замеса всыпать 20 г изюма. Тесто выложить в обильно смазанную мягким маслом форму, прикрыть салфеткой и, когда подойдет, заполнить форму. Выпекать в хорошо нагретой духовке 50–55 минут. Когда баба остынет, вынуть ее из формы и по желанию покрыть глазурью.

Ромовая баба (крупная)

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 2 яйца, 50 г изюма коринка, 120 мл воды, ванилин, соль.

Для сиропа: 40 г сахара, 5 мл коньяка, 1 мл ромовой эссенции, 50 мл воды.

Для помады: 200 г сахара, 20 г патоки, 70 мл воды, 20 г сливочного масла (для смазки форм).

Способ приготовления

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом, разделить на куски по 700 г (для баб весом 1 кг) и по 350 г (для баб весом 500 г). Тесто подкатать, положить в смазанную маслом коническую усеченную гофрированную форму с трубочкой посередине и дать ему полную расстойку. Когда тесто, уложенное в форму, увеличится в объеме в два раза, выпекать его в течение 45–50 минут при 210–220 °С. Через 8–10 часов после выпечки поставить изделие узким концом вниз в сироп, а затем опустить этим же концом в согретую помаду.

Ромовая баба (мелкая)

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 20 г дрожжей, 130 мл воды, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г изюма, ванилин, соль.

Для сиропа: 25 г сахара, 20 мл коньяка, 5 мл эссенции ромовой, 40 мл воды.

Для помады: 175 г сахара, 15 г патоки, 50 мл воды, 30 г сливочного масла (для смазки форм).

Способ приготовления

Уложить дрожжевое опарное тесто весом по 85 г в металлические формы, смазанные маслом, дать полную расстойку и выпекать при 200–220 °С.

Охлаждать изделия в течение 6 часов, затем поставить узким концом в сироп и, когда оно хорошо пропитается, заглазировать помадой, подогретой до 40 °С.

Баба ромовая (средняя)

Ингредиенты

Для теста: 3 яйца, 150 г сахара, 150 г муки.

Для сиропа: 1 стакан вишневого сока, 2 столовые ложки рома.

Для соуса: 3–4 столовые ложки рома, 2 желтка, ¼ л сливок, 1 столовая ложка крахмала.

Способ приготовления

Яйца с сахаром взбить миксером до получения пены, осторожно всыпать муку, быстро замесить тесто и так же осторожно наполнить им форму, обильно смазанную маслом, обсыпанную мукой. Осторожно поставить форму с тестом в духовку, выпекать при температуре 180 ˚С до образования золотистой корочки. Выпеченную бабу извлечь из формы, охладить, пропитать вишневым соком с ромом, для чего опустить в миску с пропиткой.

Для приготовления соуса на паровой бане взбить сливки с желтками, крахмалом, в конце влить ром, довести до загустения.

При подаче к столу бабу полить сладким соусом.

Баба медовая

Ингредиенты

1 кг муки, 550 г меда, 70 г дрожжей, ¼ л сливок, 5 желтков, 300 г сахара, 400 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Мед вскипятить и, сняв образовавшуюся пену, смешать со сливками, добавить муку, замесить не слишком густое тесто, дать остыть до температуры парного молока, после чего ввести растворенные в небольшом количестве молока (сливок) вспенившиеся дрожжи, хорошо перемешать, прикрыть полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить растопленное масло, взбитые с сахаром желтки, соль и сколько потребуется муки. Тесто тщательно выбить, положить в формы, обильно смазанные размягченным маслом и подпыленные мукой, заполняя их до половины.

Выпекать при температуре 180 ˚С до готовности.

Баба ванильная

Ингредиенты

300 г муки, 20 г дрожжей, ⅓ стакана молока, 4 желтка, 75 г сахара, 160 г сливочного масла, 1 щепотка ванильного сахара, 100 г изюма, 1 столовая ложка рома, цедра ½ лимона, 1 столовая ложка сахарной пудры (для обсыпки).

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить теплое растопленное масло, сахар, ванильный сахар, ром, натертую цедру лимона и в самом конце – желтки. Затем всыпать муку и сильно взбить. Когда тесто будет свободно отставать от миски и пузыриться, добавить предварительно вымытые, обсушенные и

обвалянные в муке изюминки. Наполнить тестом смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 °С до готовности в течение примерно 45–60 минут. Когда баба немного остынет, осторожно извлечь ее из формы, после полного охлаждения посыпать сахарной пудрой.

Нельзя посыпать пудрой теплую бабу – пудра растает, вид изделия будет непривлекательным.

Баба маковая

Ингредиенты

Для теста: 600 г муки, 30 г дрожжей, ½ стакана молока, 4 желтка, 100 г сахара, 150 г сливочного масла, лимонная цедра, соль.

Для маковой начинки: 150 г муки, ¼ л молока, 40 г сахара, 20 г сливочного масла, 30 г пряника (молотого), 20 г шоколада, 1 столовая ложка меда, лимонная цедра, корица.

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое тесто, поставить в теплое место для брожения. Тем временем приготовить маковую начинку: молоко вскипятить с сахаром, поварить в нем мак до мягкости, затем тщательно истолочь его в ступке. Полученную массу смешать с медом, натертой цедрой лимона, корицей, натертым на терке пряником, шоколадом. Тесто раскатать, намазать маковой начинкой, завернуть рулетом, положить в подготовленную форму, дать хорошо подойти в теплом месте. Испечь при температуре 180 °С до готовности.

Такой способ изготовления бабы оригинален тем, что в разрезе получается красивый рисунок.

Баба ореховая

Ингредиенты

250 г муки, 50 г орехов (любых), 150 г сахара, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 60 мл молока, сок и тертая цедр а ½ лимона, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка порошка какао, сахарная пудра с ванилином (для обсыпки).

Способ приготовления

Взбить масло с сахаром и яйцами в пену, добавить сок и мелко натертую цедру лимона, измельченные ядра орехов, какао, влить молоко, наконец, всыпать муку, смешанную с содой, быстро замесить тесто. Тесто вылить в обильно смазанную размягченным

маслом, обсыпанную мукой или сухарями форму.

Чтобы баба не пригорела, поверхность ее, после того как зарумянится, покрыть листом плотной бумаги.

Готовую, совершенно остывшую бабу посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Баба с шоколадом и орехами *Ингредиенты* 300 г муки, 100 г орехов (любых), 200 г сахара, 4 желтка, 200 г сливочного масла, 50 г шоколада, 100 мл молока, 4 белка, сода на кончике ножа, сахарная пудра с ванилином (для обсыпки).

Способ приготовления

Масло с сахаром и желтками взбить до получения пышной пены и полного растворения кристаллов сахара, добавить стружку шоколада, измельченные орешки, влить тонкой струйкой молоко, перемешать. Затем всыпать муку, смешанную с содой, после чего ввести взбитые в стойкую пену белки. Тесто выложить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, выпекать до готовности. Охлажденную бабу вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Баба шоколадная

Ингредиенты

30 желтков, 3 стакана сахара, 5 г ванили, ¾ стакана ржаных сухарей, 400 г шоколада, 30 белков, ⅓ стакана картофельной муки.

Способ приготовления

30 желтков растереть добела с 3 стаканами сахара, всыпать ¾ стакана ржаных сухарей, ванили, размешать. Когда масса загустеет, добавить 400 г порошка шоколада и положить пену 30 белков, подсыпать ⅓ стакана картофельной муки, размешать осторожно, наполнить ¾ формы и поставить выпекать. На небольшую бабу взять продуктов.

Баба капризная

Ингредиенты

6 желтков, 6 столовых ложек сахара, 6 стаканов (неполных) муки, 6 столовых ложек дрожжей, 2 стакана сливоч ного масла (растопленного), 10 белков, 10 г ванили.

Способ приготовления

Желтки взбить, всыпать 6 столовых ложек сахара, растереть добела, всыпать муку, добавить дрожжей, размешать и дать подняться.

Влить 2 стакана теплого сливочного масла и пену из 10

белков, добавить ванили (корицы), выбить тесто, наполнить ⅓ формы и когда поднимется – поставить выпекать на 1 час.

Баба нежная

Ингредиенты

100 г муки, 6 яиц, 3 желтка, 100 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, цедра ½ лимона, ванильный сахар.

Способ приготовления

Сначала взбивать яйца и желтки с сахаром до загустения на горячей водяной бане. Затем продолжать взбивание массы, сняв посуду с водяной бани, до полного охлаждения, после чего добавить муку, измельченную цедру лимона, ванильный сахар и растопленное теплое масло. Быстро замесить легкое воздушное тесто, вылить в форму, заполняя ее лишь до половины.

Форму предварительно обильно смазать размягченным сливочным маслом, обсыпать мукой или панировочными сухарями. Осторожно поставить форму в нагретую до температуры 180 ˚С духовку. Выпекать до готовности. Охлажденную бабу осторожно вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Баба миндальная с мукой

Ингредиенты

3 стакана миндаля (сладкого), 100 г миндаля (горького), 24 желтка, 2 стакана сахара, 24 белка, ¾ стакана пшеничной муки (или ½ стакана картофельной муки).

Способ приготовления

3 стакана сладкого миндаля, 100 г горького миндаля растереть добела с 1 белком и 24 желтками и 2 стаканами сахара. Когда масса загустеет, положить миндаль, затем пену из 23 белков, подсыпать ¾ стакана муки или ½ стакана картофельной муки. Размешать, заполнить форму на ¾ объема, поставить на 1 час в духовку.

Баба миндальная без муки

Ингредиенты

400 г миндаля (сладкого), 40 г миндаля (горького), 2 стакана сахара, 30 желтков, 3 яйца, 30 белков.

Способ приготовления

Сладкий и горький миндаль обварить, очистить, высушить, мелко истолочь, подсыпая 2 стакана сахара, сбить 30 желтков и 3

яйца, мешая добела, положить истолченный миндаль с сахаром, потом пену из 30 белков, влить в форму, намазанную маслом и посыпанную сахаром или сухарями, и поставить в духовку.

Баба маковая

Ингредиенты

1 ½ стакана мака, ¾ стакана сахара, 10 желтков, 5 шт. миндаля (горького, толченого), 10 белков.

Способ приготовления

1 ½ стакана мака высушить, истолочь с 10 желтками, всыпать ¾ стакана сахара, добавить горького толченого миндаля, положить пену 10 белков, заполнить форму и поставить в духовку как обычно.

Баба к кофе, приготовляемая на скорую руку

Ингредиенты

600 г муки, 10 яиц, 1 стакан сливок, ½ стакана дрожжей, 1 стакан сливочного масла, ½ стакана сахара, цедра 1 лимона.

Способ приготовления

Взять 10 яиц, стакан сливок, стакан масла, ½ стакана дрожжей, цедру с 1 лимона, ½ стакана сахара, муки столько, чтобы тесто было густое как на вафли, размешать, влить в форму или в кастрюлю, намазанную маслом и посыпанную сухарями; когда тесто поднимется, поставить в горячую духовку.

Баба из лимона

Ингредиенты

3 стакана сахара, 24 желтка, 24 белка, 1 стакан пшеничной муки (или ¾ стакана картофельной муки), цедра 3 лимонов, несколько кусочков рафинада.

Способ приготовления

Стереть цедру кусочками рафинада с 3 лимонов.

Лимоны уварить до мягкости, растереть без зерен.

Добавить 3 стакана сахара. 24 желтка и пену из 24 белков подсыпать 1 стакан муки или ¾ стакана картофельной муки.

Заполнить форму и выпекать.

Баба простая

Ингредиенты

3 стакана муки, 300 г сливочного масла, 15 яиц, 2 стакана

сливок, ¾ стакана сахара, ¾ стакана дрожжей.

Способ приготовления

300 г несоленого масла растереть добела, вбивая по одному 15 яиц, влить 2 стакана теплых сливок, всыпать муку, чтобы тесто было густое как на вафли, ¾ стакана сахара и ¾ стакана дрожжей, размешать хорошенько, дать подняться; потом опять бить лопаткой с ½ часа, влить в форму, намазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в горячую духовку на 1 час.

Баба тюлевая по-старинному

Ингредиенты

1 ½ стакана дрожжей (густых), 6 желтков, 6 стаканов муки, 600 г сахара (3 стакана), цедра с 2 лимонов.

Способ приготовления

На небольшую бабу необходимо взять ⅓ часть. Желтки взбить добела, потом поставить эту емкость в теплую воду, в которую чаще подливать горячую, чтобы не остыла, влить дрожжи, всыпать понемногу муку и продолжать взбивать.

Положить кусковой сахар, которым стереть сперва цедру с 2 лимонов, тщательно растереть, влить тесто в форму, наполнив ее ⅓ часть; когда поднимется до ⅓ формы, поставить выпекать на 1 час; поступить далее так, как сказано в примечании.

Баба бисквитная

Ингредиенты

1 стакан муки, 8 яиц, 200 г сахара, ½ лимона, 1 ½ столовые ложки сливочного масла, 2 ложки сухарей.

Способ приготовления

8 желтков растереть с 1 стаканом сахара, которым стереть цедру из 1 лимона. Выжать сок из ½ лимона, размешать в одну сторону, пока масса не побелеет. Положить 8 белков, подсыпать муки, размешать, заполнить форму и поставить в духовку на 1 час.

Баба лимонная

Ингредиенты

50 г муки, 3 лимона, 18 желтков, 1 ½ стакана сахара, 18 белков.

Способ приготовления

3 лимона варить до тех пор, пока можно будет легко проколоть их соломкой, но чтобы не разварились и не выпустили

из себя сок. Тогда разрезать их, зерна выбросить, растереть лимоны в каменной чашке, вбивая по одному 18 желтков; протереть сквозь сито, всыпать тогда сахар и положить наконец пену из 18 белков, влить в жестяную форму, намазанную маслом и обсыпанную мукой, поставить в не слишком горячую духовку.

Бабы миндальные, очень нежные

Ингредиенты

800 г муки, 1 стакан молока, 30 г дрожжей, 200 г сахара, 2 стакана желтков, ½ стакана сливочного масла, 40 г миндаля (горького).

Способ приготовления

Растереть добела желтки, влить холодное молоко, дрожжи, всыпать муку, сахар, вымесить и поставить в теплое место.

Когда тесто подойдет, вложить горький миндаль, влить растопленное масло.

Тесто налить в готовые формы и поставить в теплое место.

Когда бабы хорошо поднимутся, поставить их в теплую духовку. Выпекать 20 минут. Вынуть из формы, когда остынут.

Бабка вишневая

Ингредиенты

250 г вишни, 80 г муки, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, 150 г сахара, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Вишни промыть, очистить от косточек, слить выделившийся сок, ягоды выложить в смазанную маслом форму. Желтки отделить от белков и растереть с сахаром добела, влить растопленное сливочное масло, развести сметаной, добавить слегка взбитые белки, постепенно при постоянном помешивании всыпать муку. Все тщательно перемешать.

Полученным негустым тестом залить подготовленные вишни. Форму поставить в умеренно нагретую духовку и запечь до светло-коричневого цвета.

Готовую остывшую бабку посыпать сахарной пудрой.

Бабка яблочная

Ингредиенты

250 г яблок, 80 г муки, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, 150 г сахара, 3 г корицы, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Яблоки промыть, очистить от кожицы и сердцевины, мелко нарезать кубиками, выложить в смазанную маслом форму.

Желтки отделить от белков и растереть с сахаром добела, всыпать корицу, влить растопленное сливочное масло, развести сметаной, добавить слегка взбитые белки, постепенно при постоянном помешивании всыпать муку. Все тщательно перемешать. Полученным негустым тестом залить подготовленные яблоки.

Форму поставить в умеренно нагретую духовку и запечь до светло-коричневого цвета.

Готовую остывшую бабку посыпать сахарной пудрой.

Бабка хлебная с яблоками

Ингредиенты

65 г пшеничного хлеба, 100 г яблок, 30 мл молока, 1 яйцо, 20 г сахара, 10 г маргарина.

Способ приготовления

Очищенные от кожицы и семян яблоки нарезать мелкими кубиками и пересыпать сахаром (можно добавить молотую корицу).

С хлеба срезать корки, нарезать ломтиками толщиной ½ см. Оставшиеся обрезки нарезать мелкими кубиками и подсушить. Ломтики хлеба с одной стороны смочить в смеси из яиц, молока и сахара и уложить смоченной стороной вниз на сковороду

(или в форму), покрыть дно и стенки. В середину положить подготовленные яблоки, смешанные с хлебными сухариками. Сверху покрыть ломтиками хлеба, уложив их смоченной стороной вверх, и запечь.

Курники

Этот сорт пирогов обычно связывают со свадебным столом. Обязательным его компонентом является куриное мясо. В старину его клали в пирог крупными кусками и даже вместе с костями.

Форма курника, как правило, куполообразная. Размеры значения не имеют, но обычно этот пирог готовят величиной с шапку-ушанку.

Простой куриный пирог

Ингредиенты Для теста: 250 г муки, 1 щепотка соли, 1 столовая ложка сахара, 125 г сливочного масла, 1 яйцо (взбитое).

Для начинки: 400 г куриных грудок, 2 луковицы, 150 г грибов (любых), 4 яйца (сваренных вкрутую), перец, соль.

Способ приготовления

Сливочное масло быстро порубить ножом, добавить сахар, соль, яйцо, 2 столовые ложки холодной воды и быстро смешать массу с мукой. Сделать из теста шар и положить его на час в холодильник.

Для начинки куриные грудки, нарезанные кусочками и обжаренные до золотистой корочки, луковицы – нарезанные и обжаренные в масле, нарезанные грибы, сваренные вкрутую яйца измельчить и все перемешать, соль и перец по вкусу.

Края формы для выпечки смазать сливочным маслом и выложить на нее пласт раскатанного теста (оставить часть его, чтобы накрыть пирог), смочить всю поверхность водой, выложить подготовленную начинку (она должна наполнить форму примерно на ⅓) и залить соком от жарки. Накрыть форму слоем оставшегося теста, защипнуть его края, смазать взбитым яйцом и сделать в центре небольшое отверстие.

Поставить пирог в духовку (190 ˚С) на 1 ½ часа.

Перед подачей к столу влить в отверстие еще немного сока от жарки.

Пирог куриный с рисом

Ингредиенты Для теста: ½ стакана сметаны, ½ стакана воды, 1 столовая ложка сахара, 125 г маргарина, сода на кончике ножа, соль.

Для начинки: 300 г курятины, 1 горсть риса, лук, морковь, чеснок, специи (любые), сливочное масло.

Способ приготовления

Маргарин порубить с мукой, добавить остальные компоненты, замесить крутое тесто. Разделить на 2 части и положить в холодильник.

Для начинки куриное мясо порезать мелко, посолить, поперчить и обжарить на растительном масле. Рис отварить. Лук, морковь обжарить. Все перемешать, добавить любые специи и чеснок. При необходимости посолить и поперчить.

В форму выложить одну часть теста, оставить края, чтобы загнуть. Затем выложить начинку. Чтобы пирог не был сухим, можно добавить сливочного масла (несколько маленьких кусочков). Сверху накрыть второй частью теста. Края защипнуть, в центре вырезать небольшой кружочек.

Печь при температуре 200 ˚С до золотистого цвета.

Пирог с курятиной особый

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 800 г куриного мяса (с потрохами, без костей), 3 столовые ложки риса, 2 луковицы, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 яйцо (для смазки), перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить не очень крутое дрожжевое тесто, разделить на две части и раскатать в пласты толщиной примерно в 5 мм. Один пласт положить на противень, смазанный маслом, на него положить слой начинки, накрыть вторым пластом, края прижать или защипнуть. Поверхность пирога смазать яйцом, можно украсить фигурками из теста, дать пирогу слегка подняться, сделать в нескольких местах проколы и тут же поставить в духовку. Выпекать 30 минут при температуре 220–230 ˚С.

Курник четырехслойный (большой свадебный пирог)

Ингредиенты

Для слоеного теста: 220 г муки, 150 г сливочного масла, 20 г меланжа, 1 г лимонной кислоты, 110 мл воды.

Для блинчиков: 40 г муки, ¼ яйца, 100 мл молока, топленое масло, сахар, соль.

Для фарша: 500 г кур (полупотрошенных), 20 г петушиных гребешков, 50 г риса, 140 г белых свежих грибов, 50 г сливочного масла, 10 г зелени петрушки и укропа, меланж (для смазки), черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления курника замесить пресное тесто и испечь

из него блинчики.

Приготовить четыре вида фарша: а) из курицы – мякоть вареной курицы нарезать мелкими кусочками и заправить маслом;

б) из риса – отварной рассыпчатый рис заправить маслом, добавить ¼ нормы рубленых яиц;

в) из грибов – к отваренным и слегка пожаренным грибам добавить нарезанные ломтиками отварные петушиные гребешки;

г) из яиц – вареные яйца мелко порубить и заправить маслом с добавлением зелени.

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 0,6 см, вырезать из него две круглые лепешки – одну меньшего диаметра (основную), другую большего (крышку); на меньшую положить в один слой блинчики, затем последовательно фарш из кур, риса, грибов, яиц, каждый слой фарша перекладывается блинчиками; уложив фарш конусом, покрыть блинчиками; затем большой лепешкой и защипнуть края. Места соединения смазать меланжем. Украсив поверхность пирога вырезанными из теста узорами (звездочками, ромбиками и др.) и смазав меланжем, выпекать в духовом шкафу.

Курник готовят весом не менее 500 г и подают порциями по 100 г.

Старинный курник из гречневой каши и курицы

Ингредиенты

1 курица, 1 ½ стакана гречневой крупы, 5 яиц, 1 ½ стакана воды, 2 столовые ложки сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Подготовить мясо с 1 отварной кури цы, удалить кости, разрезать на куски. Сварить 1 ½ стакана гречневой крупы с 1 яйцом, вскипятить в 1 ½ стакана воды с 2 ложками масла и солью.

Крупу смешать с 4–5 измельченными вареными яйцами. Положить на раскатанное тесто гречневую кашу, фарш, куски курицы, посыпать сверху укропом, влить в середину куриного бульона, 1 яйцо, накрыть крышкой из теста. Запечь в духовке.

Курник свадебный трехслойный

Ингредиенты

Для теста: 3 стакана муки, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, ⅓ чайной ложки соли, 2 столовые ложки сметаны, ½ стакана молока, соль.

Для блинчиков: ½ стакана муки, 1 ложка сахара, ½ яйца, ½ стакана молока, соль.

Для первого слоя фарша: ¼ стакана риса, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, зелень (любая), соль.

Для второго слоя фарша: 450–500 г мякоти курицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка муки.

Для третьего слоя фарша: 150 г грибов (любых, свежих), 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Замесить пресное сдобное тесто: в молоке хорошо размешать соль, сахар, половину нормы муки. Затем добавить остальную муку, соду и быстро размешать до однородной массы.

В конце в эту массу влить сметану, масло и снова размешать. Из полученного теста раскатать круглую лепешку диаметром 25–30 см и толщиной 0,7 см. Замесить тесто для блинов и напечь тонкие блинчики.

Начинка в этом пироге имеет важнейшее значение, поэтому к ее приготовлению нужно отнестись с особым вниманием.

Первый фарш: сварить рассыпчатую рисовую кашу, добавить в нее рубленые вареные яйца, зелень, масло, соль и все перемешать.

Второй фарш: вареную куриную мякоть нарезать на кусочки, муку обжарить с маслом, влить в нее немного бульона, в котором варилась курица, и, положив в этот соус кусочки курицы, прокипятить их в течение 10 минут.

Третий фарш: грибы (лучше белые) нарезать кусочками, обжарить на масле и заправить тем же соусом, что и курицу.

На лепешку из теста плотно уложить слой выпеченных блинчиков, на них – ровный слой рисового фарша, затем снова слой блинчиков, на них – куриный фарш, снова слой блинчиков, на них – грибной фарш и т. д. Верхний слой должен быть из рисового фарша. При этом фарш и блинчики нужно укладывать таким образом, чтобы получился холмик. Этот холмик обложить со всех сторон блинчиками.

Раскатать из теста вторую лепешку диаметром 35–40 см. Сделать в ней 4 радиальных разреза и накрыть ею фарш. Края верхней и нижней лепешек защипнуть у основания. На поверхности курника защипнуть грани по линиям радиальных разрезов. Сделать из теста различные украшения и уложить их на курник. Смазать его яйцом, сделать несколько проколов вилкой и выпекать в духовке при температуре 200–210 °С.

Рисовый курник

Ингредиенты

Для теста: 2 яйца, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, 3 стакана муки, соль.

Для начинки: 1 курица (средних размеров), 50 мл сливок, ¼ лимона, грибы (любые), куриный бульон, мускатный орех, зелень петрушки.

Способ приготовления

Вылить в кастрюлю 2 яйца, добавить масло, сметану, всыпать муку, соль и замесить тесто. Сварить курицу, вынуть ее из бульона, слегка остудив, нарезать грудинку ломтиками, остальное мясо снять с костей. Кости оставить довариваться в бульоне. Затем отлить 1 ¼ стакана куриного бульона, прибавить сливки, мускатный орех, все это перемешать и уварить, чтобы осталась половина жидкости, положить в полученный соус мелко нарубленную петрушку, несколько капель лимонного сока и все куриное мясо, остудить.

Рис вымыть в холодной воде, слить, всыпать в кипяток, вскипятить, откинуть на решето, промыть холодной водой, опустить в 3 стакана кипящего куриного бульона с небольшим пучком зелени, сварить до мягкости, но чтобы не разварился, посолить. Сваренные вкрутую яйца нарубить. Поджарить в масле и сметане несколько белых или маринованных грибов.

Когда все будет готово, взять приготовленное тесто, оставить четвертую часть на крышку курника, а три четверти теста раскатать в пласт толщиной ½ см, придав ему круглую форму, и положить на противень.

На середину теста выложить половину риса, разровнять, оставить края теста непокрытыми.

На рис равномерно выложить половину яиц, потом половину курицы и грибов, опять рис, яйца и курицу с грибами.

Ложкой аккуратно примять фарш поплотнее, натянуть кверху края теста, но осторожно, чтобы тесто не прорвалось.

Наверх положить крышку из оставшегося кусочка раскатанного теста, защипнуть края, оставить посередине отверстие и украсить верх разнообразными фигурками из теста.

Курнику придать ровную конусообразную форму.

Смазать яйцом, поставить в горячую духовку. Когда фарш закипит и курник легко сдвинется с места, он готов.

Курник гречневый

Ингредиенты

400 г дрожжевого теста, 1 курица, 600 г гречневой крупы, 6 яиц, 200 г сливочного масла, ½ стакана рубленой зелени

петрушки или укропа.

Способ приготовления

Курицу отварить в небольшом количестве воды, порезать на мелкие части, отделить от костей.

Крупу перетереть с 1 сырым яйцом, высушить, протереть через решето.

Вскипятить 1 ½ стакана воды с 2 ложками масла, всыпать крупу и немедленно хорошо размешать, чтобы не было комков, поварить минут 5–10, поставить в духовку, чтобы, слегка просохла, смещать с рублеными крутыми яйцами и рубленой зеленью, посолить по вкусу.

Уложить на металлическое блюдо лепешку из кислого теста, на нее половину приготовленного фарша, а сверху разрезанную курицу, покрыть остальным фаршем и перед тем, как ставить в духовку, посыпать еще рубленой зеленью, а в середину влить стакан бульона от курицы, покрыть другой лепешкой, смочить яйцом и запечь.

Рыбники – рыбные пироги

Рыбники – традиционные русские рыбные пироги, были распространены в районах рыболовства. Эти пироги были популярны в северных областях России (Архангельской, Мурманской, Новгородской), а также в Сибири, на Дальнем Востоке.

Для них предпочтительна малокостная рыба: палтус, зубатка, налим, судак, треска, навага. Очень вкусны пироги с сигом, форелью, лососевыми. Для рыбника используют и мелкую рыбешку.

Рыбник выпекают из кислого (дрожжевого) теста из пшеничной или ржаной муки, а также из смеси ржаной и пшеничной муки. Все зависит от назначения и значимости. Из пресного ржаного теста реже выпекают рыбник, так как пресное ржаное тесто хрупкое, ломкое и сок может вытечь, хотя рыбник из пресного теста очень вкусен.

Как правило, рыбник – закрытый пирог в форме лодочки. Вычищенную, выпотрошенную рыбу укладывают целиком на толсто раскатанное тесто (не менее 1 см), соединяют противоположные концы теста и наверху красиво защипывают шов, который одновременно является украшением пирога.

Рыбник может иметь и четырехугольную форму. В таком случае тесто раскатывают в виде прямоугольника по размеру противня (донышко), на скалке переносят на смазанный маслом лист, разравнивают, укладывают рыбу в ряд и покрывают крышкой из теста, которую раскатывают несколько тоньше, чем донышко, защипывают края с четырех сторон, накалывают поверхность и бока вилкой и смазывают яйцом.

Четырехугольную форму может иметь и рыбник, оформленный несколько иначе, а именно: тесто раскладывают в виде овальной лепешки размером чуть больше, чем противень, переносят на смазанный лист, разравнивают. На тесто укладывают подготовленную рыбу, приправленную пряностями, соединяют противоположные концы и защипывают, но уже не в форме лодочки, а придав пирогу форму прямоугольника. Аккуратный шов пирога – его украшение. Далее накалывают поверхность и бока вилкой, смазывают желт ком и выпекают.

Можно пирог до выпечки не смазывать яйцом, в таком случае после выпечки его смазывают растопленным маслом, затем покрывают бумагой (калькой, пергаментом), укрывают полотенцем, чтобы корочка стала мягкой.

Известны рыбники и треугольной слегка выпуклой формы.

Пироги треугольной формы чаще изготавливают с рыбным фаршем. Как правило, такие рыбники больше приняты в ресторанной кухне, нежели в домашней.

Из мелкой рыбешки (ряпушки, мойвы) рыбник выпекают и круглой формы, в центре оставляют небольшое отверстие для выхода пара.

Из жирной рыбы чаще выпекают открытые пироги. Тогда тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, укладывают на него куски рыбного филе, загибают края теста, чтобы оно покрывало рыбу на 2–3 см, а середина оставалась открытой, в отверстие наливают сметану, рыба будет нежной и вкусной. Чтобы поверхность пирога не подгорела, надо его прикрывать плотной, смоченной водой бумагой и чаще заглядывать в духовку. Как только бумага высохла, надо ее снова смочить водой. Обычно рыбник выпекается 2 часа или чуть дольше при температуре 180–200 ˚С.

Готовность закрытого рыбника определяют так: вынимают пирог из духовки и слегка встряхивают. Если рыба, по образному выражению северянок, «гуляет», или «ходит», это значит, что рыба пропеклась и отстала от корки – пирог готов.

Испеченные пироги закрывают полотенцем, скатертью или укутывают одеялом, чтобы дольше сохранить тепло и аромат, ведь рыбники вкусны только свежие, как остыли – привлекательность их исчезла. Поэтому к столу рыбник подают горячим. Его едят как самостоятельное блюдо, как закуску.

Пирог с лососем особенно вкусен со сладким крепким чаем.

Рыбник поморский

Ингредиенты

500 г рыбного филе (любого), 1 луковица, 2–3 картофелины, 2–3 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца (для смазки), перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить кислое тесто. Раскатать его, как для обычного пирога, и сформовать две лепешки круглой или прямоугольной формы.

Лепешка, которая будет использована для нижнего слоя пирога, должна быть несколько тоньше верхней. На лепешку уложить слой тонко нарезанного сырого картофеля, обсыпанные солью и перцем крупные куски рыбного филе, сверху тонко нарезанный сырой лук.

Все сбрызнуть маслом и накрыть второй лепешкой. Края лепешек соединить и подогнуть книзу. Дать тесту расстойку,

смазать его яйцом и сделать вилкой несколько проколов. Выпекать в духовке, разогретой до температуры 200–220 °С. Вместо сырого картофеля можно использовать картофельное пюре, приготовленное с добавлением жареного лука, молока, сливок.

Рыбник с судаком

Ингредиенты

Ржаное тесто, 2 судачка (небольших), 2 луковицы, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, лавровый лист, зелень петрушки, черный перец горошком, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, воды и соли замесить пресное ржаное тесто. Вместо воды можно взять молоко, или простоквашу, или смесь молока, простокваши, сметаны и воды. Замешанное тесто скатать в шар и дать ему «отдохнуть» 15–20 минут.

Подготовить рыбу: вымыть, вычистить, выпотрошить, удалить жабры, язык, глаза, тщательно промыть, посолить и целиком уложить на раскатанное толщиной 0,7 см ржаное тесто, посыпать кольцами репчатого лука, сверху положить нарезанное тонкими пластинками 2 столовые ложки сливочного масла, приправить перцем, при желании можно также посыпать мелко истолченным или смолотым в кофемолке лавровым листом, посыпать нарезанной зеленью петрушки. Противоположные края теста соединить, защипнуть, поверхность рыбника наколоть вилкой, смазать 2 столовыми ложками сметаны и выпекать при температуре 180–200 °С до готовности.

Испеченный рыбник необходимо сразу же смазать растопленным сливочным маслом, чтобы корочка была мягче.

Рыбник с форелью

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 2 форели, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 желтка, лавровый лист, зелень петрушки, черный перец горошком, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Тесто раскатать слоем 1 см в виде овальной лепешки, положить подготовленную форель: вычищенную, выпотрошенную, вымытую, приправленную солью и перцем, посыпанную кольцами репчатого лука и мелко нарезанной зеленью петрушки. Поверх рыбы положить тонкие пластинки охлажденного сливочного

масла.

Противоположные концы теста соединить, красиво защипнуть елочкой шов и оставить для расстойки на 15–20 минут, после чего тщательно наколоть вилкой поверхность и бока пирога, смазать желтком и поставить в духовку.

Выпекать рыбник при температуре 180–200 °С до готовности.

Как правило, рыбник из дрожжевого теста выпекается долго, иногда до 1 ½ –2 часов.

Подают рыбник горячим и едят так: аккуратно срезают верхнюю корку, пирог едят вилкой и ножом, запивают крепкими напитками.

Рыбник с рыбой сибирский

Ингредиенты

600–700 г дрожжевого теста, 500 г рыбного филе (любого), 2–3 луковицы, 3 картофелины (среднего размера), 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Тесто раскатать толщиной 1 см, положить слой тонко нарезанного подсоленного сырого картофеля, на него – куски филе рыбы, приправленной солью и перцем, поверх рыбы – кольца сырого лука, сверху закрыть слоем раскатанного теста, оставить для расстойки на 10–15 минут, поверхность наколоть вилкой или ножом, выпекать до готовности.

Испеченный пирог смазать сливочным маслом, подавать к столу горячим.

Рыбник с мойвой

Ингредиенты

1 кг мойвы, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Замесить пресное ржаное тесто и оставить на 20 минут, прикрыв салфеткой, чтобы не обветрилось.

У мойвы вычистить внутренности, отрезать голову и хвост, удалить из брюшка черную пленку, чтобы не было горечи (а для очистки совести хорошо было бы удалить и хребет, оставив чистое филе). Рыбу хорошо промыть, отжать воду, слегка посолить. Лук нарезать кольцами.

Тесто раскатать, уложить, чередуя, ряды мойвы и кольца лука, приправить солью, перцем, концы теста соединить и защипнуть шов, поверхность пирога наколоть острием ножа или

вилкой. Выпекать при температуре 210–220 °С до готовности. Готовность пирога определяют так: если пирог чуть встряхнуть и рыба «ходит» – значит рыбник готов, его можно подавать.

Испеченный рыбник смазать растительным маслом.

Пирог сибирский с рыбой и крупой

Ингредиенты

800 г филе рыбного (любого), 4 столовые ложки риса или пшена, 3–4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, мука, соль.

Способ приготовления

На раскатанный толщиной 1 см пласт теста положить слой вареного риса или пшена, смешанного с обжаренным луком, выложить кусочками обжаренное филе рыбы, снова положить слой риса. Покрыть начинку другим слоем теста, раскатанного толщиной 0,7 см, края защипать.

Пирогу можно придать форму рыбы, что особенно нравится детям. Нанести ножом узор в виде чешуи и прилепить из теста «плавники» и «хвост». Пирог проколоть ножом, чтобы выходил пар.

Пирог рыбный с картофелем

Ингредиенты

1 кг рыбы (любой), 500 г картофеля (вареного), 5 луковиц, 2 столовые ложки муки, растительного масло, соль.

Способ приготовления

Рыбу очистить, срезать филе и обжарить в масле, запанировав в муке. На слой теста выложить порезанный кружочками картофель, приготовленную рыбу и нарезанный кольцами лук. Начинку покрыть раскатанным до толщины 0,7 см слоем теста, наколоть вилкой.

Пирогу можно придать четырехугольную форму или сделать его в виде лодочки.

Простой пирог с рыбой

Ингредиенты

Для теста: 2 ½ стакана муки, 1 столовая ложка сахара, 3 столовые ложки сливочного масла, ½ чайной ложки соли, 2 яйца, ¾ стакана молока или воды, 15 г дрожжей.

Для начинки: 600 г филе рыбы (любой), 1–2 луковицы, 1 ½ столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое опарное тесто, разделить его на две равные части, раскатать каждую часть в форме шара и оставить на некоторое время в теплом месте на расстойку. После этого одну часть теста раскатать в пласт прямоугольной формы толщиной 1 см. Тесто слегка посыпать мукой, завернуть на скалку и разложить на смазанном жиром противне.

На тесто положить кусочки сырого рыбного филе, посыпать солью, перцем, пассерованным луком, закрыть вторым раскатанным пластом теста, швы по бокам плотно соединить и поставить пирог на 20–25 минут для расстойки. Затем смазать его яйцом, проколоть в нескольких местах ножом для выхода пара и выпекать при температуре 210–230 ˚С в течение 35–40 минут.

Готовый пирог смазать маслом и перед подачей разрезать на порции.

Пирог с капустой и рыбой

Ингредиенты

500 г рыбная начинка (любая), 700 г капустная начинка.

Способ приготовления

Приготовить кислое тесто и раскатать его в пласт по форме будущего пирога. Ровно выложить слой капусты, на нее – слой рыбы и снова слой капусты. Края пирога заделать обычным способом и запечь пирог в духовке.

Рыбник с вязигой, рисом, яйцами и рыбой

Ингредиенты

Для теста: 1 ½ стакана молока (вместе с дрожжами), 2–3 яйца, 600–800 г муки, 100 г сливочного масла, сухари, соль.

Для начинки: 600–800 г рыбы (любой), 70–100 г вязиги, 1 стакан (неполный) риса, 3–4 яйца, 100 г сливочного масла, 1 луковица, зелень укропа, зелень петрушки, душистый молотый перец, соль.

Способ приготовления

Вязигу сперва надо подготовить: намочить в воде, вымыть, залить чистой водой и варить, пока не сделается мягкой; положить соли, черного душистого перца, петрушки, ½ луковицы; откинуть на решето, можно сполоснуть холодной водой, мелко изрубить, положить соли, 2–4 крутых рубленых яйца, можно прибавить ¾ стакана риса, отваренного в воде с 1 луковицей, петрушкой и 1 ложкой масла; прибавить масла, в котором поджаривалась рыба, ложку жирного бульона, укропа, зеленой

петрушки, смешать все вместе.

Большую часть этого фарша положить на раскатанное тесто, наверх самые тоненькие ломтики очищенной от костей, немного посоленной и слегка поджаренной щуки, судака, леща, лососины, осетрины, сига или сырой семги, аккуратно накрыть остальным фаршем, потом тестом, поставить в духовку на 1 час. Подать к пирогу сливочное масло.

Пирог со щукой

Ингредиенты

0,8–1 кг щуки, 3–4 яйца, 15 сардин, 3 столовые ложки растительного масла, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Изжарить щуку в 2 ложках масла, вынуть кости, мелко изрубить, смешать с крутыми яйцами, всыпать соли, перца, укропа, положить на раскатанное тесто, посыпать вымытыми изрубленными сардинками, сбрызнуть маслом, накрыть тестом.

Пирог из белого саго с семгой

Ингредиенты

200 г белого саго, 100 г сливочного масла, 3–4 яйца, 600 г семги, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Отварить в воде стакан белого саго, откинуть на решето, сполоснуть холодной водой; когда вода стечет, посолить, смешать с 2 ложками масла, укропом, положить ряд саго на раскатанное тесто; на него ряд мелко изрубленных крутых яиц, потом ряд семги, посыпать перцем, накрыть саго и наконец тестом; смазать яйцом, посыпать сухарями и поставить в горячую духовку. Отдельно подать к пирогу сливочного масла.

Русские пироги

Пирог с мясом и яйцами

Ингредиенты

800 г мяса (любого, вареного или жареного), 100 г сливочного масла, 1 луковица, 3 яйца, ½ стакана бульона, кислое тесто.

Способ приготовления

Приготовить кислое или слоеное тесто.

Пока тесто подходит, нашинковать лук и обжарить его на масле, положить в сковороду нарубленное или пропущенное через мясорубку мясо, добавить масло, бульон, соль и быстро прогреть с луком. Когда мясо остынет, добавить в него нарубленные вареные яйца и все хорошо перемешать.

Подготовленное тесто раскатать на две лепешки. Одну лепешку обсыпать мукой, сложить вчетверо и перенести со стола на противень, смазанный маслом. Развернуть тесто, ровным слоем выложить на него приготовленную начинку, загнуть края, чтобы пирог приобрел правильную форму.

Накрыть пирог второй лепешкой и защипнуть края. Дать пирогу расстойку в течение 30 минут, смазать яйцом и, проколов пирог в нескольких местах вилкой, поставить выпекаться в духовку.

Пирог с грибами и кашей

Ингредиенты

500 г гречневой крупы, 100 г сливочного масла, 100 г грибов (любых, сушеных), 1 луковица, соль.

Способ приготовления

Вымочить в течение 10–12 часов сушеные грибы в молоке. Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Подготовленные грибы сварить до готовности и мелко порубить. Лук нашинковать и обжарить на масле. Все продукты смешать и хорошо прогреть с маслом на сковороде. Далее готовить пирог обычным способом из кислого или сметанного теста.

Пирог с белыми грибами

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 100 г сливочного масла, ¾ стакана

сметаны, 1 столовая ложка муки, 1 яйцо, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Приготовить сметанное тесто. Раскатать его на две тонкие круглые лепешки по величине сковороды, в которой будет выпекаться пирог. Уложить первую лепешку на сухую (без масла) сковороду.

Выложить ровным слоем фарш, накрыть его второй лепешкой, защипнуть края. Сверху пирог смазать яйцом, обсыпать панировочными сухарями, сделать проколы вилкой и поставить выпекаться в очень горячую духовку.

Фарш для этого пирога готовят так: свежие белые грибы крупно нарезать и потушить с маслом в глубокой сковороде под крышкой до готовности. Затем грибы посолить, поперчить, добавить ¾ стакана сметаны, ложку прогретой муки и довести смесь до кипения. После остывания должен получиться очень густой соус. Для аромата в него можно добавить 2–3 ложки рубленого укропа. Этим соусом (остывшим) и начиняют пирог.

Простой картофельный пирог

Ингредиенты

800 г картофеля, 400 г муки, 3 столовые ложки дрожжей, 4 яйца, 1 стакан сливочного масла (растопленного), панировочные сухари.

Способ приготовления

Картофель отварить в соленой воде, протереть сквозь решето, положить муку, дрожжи, яйца и растопленное сливочное масло, вымесить хорошенько. Раскатать две лепешки, положить одну на сковороду, намазанную маслом и посыпанную сухарями, на нее положить мясной фарш, а другой накрыть сверху и поставить в духовку.

Пирог картофельный с грибами

Ингредиенты

Для теста: 1 кг картофеля, 5 яиц, соль.

Для начинки: 1 кг грибов (любых, свежих), 60 г муки, 200 г репчатого лука, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, 5 яиц, 100 г панировочных сухарей.

Способ приготовления

Картофель очистить, промыть, отварить в слегка подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и горячим протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. В картофельное пюре влить взбитые венчиком яйца. Тщательно размешать. Всю массу разделить на

две части. Одну часть выложить в смазанную маслом форму, сверху слой грибного фарша, посыпанный панировочными сухарями. Из второй части слепить решетку и закрыть ею пирог. Поверхность смазать яйцом. Поставить форму в сильно нагретую духовку и выпекать картофельный пирог около получаса.

Приготовление начинки. Свежие грибы очистить, помыть, мелко накрошить. Лук почистить, обжарить в растительном масле, смешать с грибами, посолить, поперчить.

Тушить всю массу на небольшом огне при постоянном помешивании. Когда грибы пустят сок, добавить сметану, муку. Остудить.

Пирог с капустой

Ингредиенты Для теста: 450 г муки, 300 г сливочного масла, 300 г сметаны, сода, соль.

Для начинки: 2 кг капусты, 150 г репчатого лука, 4 яйца, перец, соль.

Способ приготовления

Муку и масло порубить ножом в глубокой посуде, добавить сметану, соду, соль. Тесто разделить на 2 части.

Каждую часть скатать в шар и поставить в холодильник на 4–6 часов. Затем охлажденное тесто раскатать в пласты по размерам формы для выпечки.

Один из них выложить на дно формы, на него положить слой начинки из капусты, накрыть вторым кругом, края защипнуть, сделать несколько наколов на поверхности пирога, поставить в умеренно нагретую духовку и запечь до готовности.

Приготовление начинки. Капусту очистить от верхних листьев, нашинковать, обжарить на животном жире, добавить пассированный лук, сваренные вкрутую и мелко порубленные яйца, соль, перец. Все тщательно перемешать.

Пирог-каравай с рисом и мозгами

Ингредиенты

Тесто блинное, 1 стакан риса, 200 г костного мозга, 100 г изюма коринка.

Способ приготовления

Все приготовляется точно так же, как сказано в предыдущем рецепте, но вместо фарша переложить рассыпчатым, в бульоне сваренным рисом, на который положить кусочки костного мозга, посыпать перебранной, промытой и просушенной коринкой и поставить запекать.

Подавать к бульонам. Если подается как отдельное блюдо, то к нему следует также подавать сливочное масло и паюсную икру.

Пирог или пирожки парижские

Ингредиенты Для теста: см. слоеное тесто.

Для начинки: 1 телячья печенка, 200 г шпика, 4 луковицы, 1 рюмка рома, немного перца, белый хлеб.

Способ приготовления

Телячью печенку нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, посолить, прибавить шпика, рубленых луковиц, немного перца, лаврового листа и томить под крышкой, часто переворачивая, чтобы не подгорело. Когда печенка зарумянится, ее порубить как можно мельче, смешать с оставшимся из-под жареной печенки салом, хлебом, размоченным в бульоне, все это хорошо смешать, протереть через решето, прибавить кайенского перца, соли и рома и сделать или пирожки из слоеного теста, или пироги величиной с блюдце.

Пирог царский или пирожки

Ингредиенты Для теста: см. слоеное тесто.

Для начинки: 50 г трюфелей, 200 г цыплят, 200 г языка (копченого), 200 г шампиньонов, 2 стакана соуса «Бешамель».

Способ приготовления

Взять 50 г трюфелей и мясо цыплят, копченый язык и шампиньоны по равной части, нарезать все мелкими кусочками, прибавить немного перца, соли и столько соуса «Бешамель», чтобы фарш походил на кашу-размазню, и начинить пирог из слоеного теста. Если желают сделать пирожки, то тесто берут рассыпчатое и жарят во фритюре.

Простой пирог со свежей капустой

Ингредиенты

1 кг капусты, 100 г сливочного масла, 4 луковицы (рубленые), 3 яйца (сваренных вкрутую), яйцо (для смазки), панировочные сухари.

Способ приготовления

Небольшую головку капусты разрезать на части и вскипятить один раз в соленой воде, отжать воду, мелко порубить.

Взять 100 г масла, поджарить с рубленым луком, положить в масло рубленую капусту, тушить до готовности; когда начинка остынет, положить на раскатанное слоеное или кислое тесто,

сверху посыпать рублеными яйцами, покрыть тестом, защипнуть, дать подняться, если тесто дрожжевое, помазать яйцом, посыпать сухарями и поставить в горячую духовку.

Пирог с начинкой из капусты и моркови

Ингредиенты

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, 50 г дрожжей, 150 г сливочного масла или маргарина, соль.

Для начинки: 500 г капусты (свежей), 1 морковка (средняя), 2 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла.

На смазку пирога: ½ яйца, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Дрожжевое тесто приготовить безопарным способом. Разделить его на две части. Одну часть выложить на смазанный маслом противень, выровнять поверхность, сверху уложить начинку.

Для приготовления начинки свежую белокочанную капусту, зачистив от верхних грубых листьев, мелко порубить, посолить и хорошо перетереть руками. Через 3–5 минут отжать сок. В капусту добавить натертую на терке с крупными отверстиями морковь, рубленые вареные яйца, растопленное сливочное масло. Всю массу хорошо вымесить. На начинку уложить вторую часть теста, защипнуть края и поставить на холод на 30 минут.

Поверхность пирога смазать яйцом и выпекать в духовке при 180 °С в течение 50 минут. Готовый пирог смазать маслом, накрыть чистой тканью и дать немного постоять.

Пирог печеный

Пирог можно делать с любой начинкой – из мяса, ливера, рыбы с рисом, с вязигой, капустой, с рисом и яйцом, с кашей, с грибами

Приготовленное тесто (опарное или безопарное) разделить на две равных куска, каждый из них раскатать в ровный пласт толщиной приблизительно ¾ см.

Один пласт положить на пирожковый лист или противень, смазанный маслом, разложить на тесте ровным слоем начинку, накрыть его другим пластом теста и защипнуть; если окажется лишнее тесто, то его срезать с краев, придав пирогу правильную прямоугольную форму.

Тесто можно раскатать и одним пластом, в этом случае после раскатки слегка посыпать тесто мукой, сложить вдвое и

поместить на противень.

Пирог можно украсить разными фигурками из теста. Для этого оставшееся тесто тонко раскатать, вырезать из него ножом или выемкой ромбики, звездочки, кружочки, которые смазать взбитым яйцом с нижней стороны и красиво уложить на пирог.

После этого дать пирогу подняться в теплом месте, смазать взбитым яйцом, сверху в двух-трех местах сделать проколы ножом для выхода пара во время выпечки и поставить в жаркий духовой шкаф на 25–30 минут.

Подавать пирог лучше всего горячим, разрезав вдоль на 2–3 части (смотря по величине пирога) и поперек – кусками шириной 4–5 см. К пирогу можно подать сливочное масло, а к пирогу с рыбным фаршем – икру.

Если пирог не подают в горячем виде, то его надо переложить на чистую бумагу и накрыть полотенцем, чтобы он остывал постепенно, сохраняя мягкую нежную корочку.

Пирог со свежей капустой

Ингредиенты

2 кочана капусты (свежей, средней), 1–2 луковицы, 100 г сливочного масла, 3–4 яйца, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

2 кочана капусты средней величины нашинковать, посолить, через 10 минут выжать, сложить в кастрюлю, положить две-три ложки масла, кто любит, 1 мелко изрубленную луковицу, поджарить, мешая, до мягкости, но чтобы капуста не подрумянилась; когда остынет, положить 3–4 крутых мелко изрубленных яиц, зеленого укропа, начинить пирог из сдобного теста.

Подать к пирогу сливочного масла. Для пирожков берется половина фарша.

С такой начинкой делаются и постные пироги, отбросив все скоромное, и вместо скоромного используют растительное масло.

Пирог с морковью

Ингредиенты

10 морковок (средних), 5 яиц, 2 столовые ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Приготовить слоеное или дрожжевое тесто, 10 морковок средней величины очистить, вымыть и сварить в соленой воде или молоке, мелко порезать, смешать с 5 рублеными яйцами и 2

ложками масла, подсыпать немного соли; сделать пирог и поставить в горячую духовку.

Пирог с кислой капустой и рыбой (скоромный или постный)

Ингредиенты

600 г капусты, 100 г сливочного масла или ⅓ стакана подсолнечного масла, 1 луковица, 600 г рыбы (любой) или 50 г грибов (любых, сушеных), черный молотый перец.

Способ приготовления

Поджарить в 50 г масла 1 мелко изрубленную луковицу, положить 3 стакана кислой капусты (600 г), мелкого простого и душистого перца, тушить под крышкой до мягкости, подливая немного жирного бульона и мешая, чтобы не пригорело.

Очищенную соленую рыбу (лососину, семгу, осетрину и проч.) аккуратно нарезать тоненькими ломтиками, вынуть из нее кости, поджарить в ложке масла, смешать с капустой, начинить пирог.

Вместо рыбы можно положить отваренных, мелко изрубленных сушеных грибов, поджаренных в масле.

На пирожки использовать половину фарша.

Пирог с мясом

Ингредиенты

Тесто дрожжевое.

Для начинки: 0,8–1 кг мяса (любого), 1 луковица, 100 г сливочного масла, 3–4 яйца, ½ стакана риса, зелень укропа, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Мелко изрубленную луковицу поджарить в масле, жареную телятину, дичь или вареную говядину из бульона изрубить как можно мельче, всыпать в масло, влить ложки 2–3 жирного бульона, слегка поджарить, всыпать соли, перца, дать остыть; тогда положить на раскатанное тесто ряд фарша, ряд мелко изрубленных крутых яиц, опять ряд мяса, наконец накрыть тестом. В этот фарш можно прибавить разваренного риса.

На пирожки использовать половину фарша.

Пирог со свежим телячьим ливером

Ингредиенты

1 кг телячьего ливера (без печенки), 1 луковица, 3–4 яйца,

100 г сливочного масла, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить сдобное тесто. Отварить телячий ливер с сердцем без печенки, мелко изрубить.

Распустить на сковороде сливочное масло, положить мелко изрубленную луковицу, слегка поджарить, всыпать изрубленный ливер, опять поджарить, мешая, чтобы не пригорело, потом всыпать немного перца, соли, 3–4 крутых мелко изрубленных яиц, укропа и зеленой петрушки, смешать, начинить пирог. На большую пропорцию пирога можно прибавить немного вареной говядины.

Пирог с курицей и с рисом

Ингредиенты

Тесто дрожжевое.

Для начинки: 1 курица, 2–3 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан риса или 2 стакана гречневой крупы, 3–5 яиц, 1 щепотка мускатного ореха, зелень укропа, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Нарезать небольшими кусками отваренную курицу, вынуть кости, поджарить ее в 2 ложках масла, смешать с отваренным рассыпчатым рисом, подлить немного жирного бульона, положить соли, немного мускатного ореха, 3–4 мелко изрубленных крутых яиц, тщательно перемешать, начинить пирог.

Вместо риса также можно положить рассыпчатую, крутую гречневую кашу.

Подать к пирогу сливочного масла.

Пирог с сушеными грибами-боровиками (постный или скоромный)

Ингредиенты

200 г боровиков (сушеных), 1 луковица, 100 г сливочного масла или ⅓ стакана растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

200 г сушеных боровиков сварить до мягкости, мелко изрубить; мелко изрубленную луковицу поджарить в 2 ложках масла, смешать с грибами, опять поджарить, посолить, положить перца. В пост можно поджарить грибы на растительном масле. На пирожки использовать половину фарша.

Пирог с грибами и вязигой (постный или скоромный)

Ингредиенты

100 г вязиги, 1 морковка, 50 г грибов (любых, сушеных), ½ стакана риса, 3 гвоздички, 2 луковицы, ⅓ стакана растительного масла, зелень петрушки, сельдерей, лук-порей, душистый порей, соль.

Способ приготовления

100 г вязиги сварить до мягкости с кореньями и пряностями, мелко изрубить.

½ стакана риса разварить в воде с петрушкой, луковицей, 3 гвоздиками, солью и 4 ложками оливкового масла; 50 г сушеных грибов сварить, мелко изрубить, смешать с вязигой и рисом, вынув из них коренья и пряности; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить в 3 ложках оливкового масла; положить туда же смешанную вязигу с рисом и грибами, размешать, положить соли, нафаршировать пирог или пирожки из приготовленного постного теста.

Пироги с кашей

Ингредиенты

Для теста: 600–800 г муки, 3 столовые ложки сливочного масла, дрожжи, соль.

Для начинки: 4–6 грибов (любых, сушеных), 1 луковица, 1 морковка, ⅛ стакана оливкового или любого другого растительного масла, 1 стакан смоленской крупы, зелень петрушки, сельдерей, душистый перец.

Способ приготовления

Приготовить тесто постное на дрожжах.

Сушеные грибы вымыть, сварить в воде с солью до мягкости, прибавить кореньев и пряностей; вынуть грибы, мелко изрубить, бульон же процедить, взять его 2 стакана, положить в него обратно грибы, влить ⅓ стакана оливкового масла, вскипятить, всыпать 1 стакан смоленских круп, хорошо перемешать; через 10 минут поставить в духовку на ½ часа.

Начинить этой кашей пирожки.

Такие пирожки или пирог можно начинить одной крутой гречневой кашей, приготовленной из 400 г крупы и ⅓ стакана растительного масла; или из 400 г крупы, 100 г сливочного масла, 3–4 крутых яиц и нескольких десятков филе салаки.

Литовский картофельный пирог «Виртиняй»

Ингредиенты

Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 2 желтка (сырых), соль.

Для начинки: 8 картофелин, 100 г свиного сала, ½ стакана сметаны, 2 луковицы, 5 чайных ложек молотого черного перца, соль.

Способ приготовления

Из муки, яиц, соли замесить крутое тесто, разрезать его на квадраты 6 × 6 см. Вода не используется совершенно.

Сырой очищенный картофель для начинки натереть на мелкой терке, тщательно отжать, перемешать с поджаренным луком и салом, посолить, поперчить. Начинить виртиняй и отваривать в подсоленной воде (более 10 минут). Подавать с соусом из растопленного сала со шкварками и сметаной.

Пирог с грибами

Ингредиенты

500 г свежих грибов или 1 горсть сушеных грибов (любых), 1 стакан риса или гречки (вареных), 1 луковица, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Грибы отварить (сушеные предварительно замочить на 2–4 часа в холодной воде), нарезать и обжарить вместе с луком в растительном масле. Смешать с отварным рисом или гречкой. Пирог сформовать закрытый, четырехугольной формы.

Пирог из изюма и орехов

Ингредиенты

1 стакан муки, 1 стакан грецких орехов, 200 г сливочного масла, ¾ стакана сахара, ¾ стакана изюма, 2 столовые ложки ликера (любого) или коньяка, 3 яйца, крахмал.

Способ приготовления

Изюм промыть и пропитать ликером или коньяком. Масло с сахаром растереть деревянной ложкой. Добавить постепенно желтки, изюм, орехи, муку, крахмал, взбитые белки и все перемешать.

Положить тесто в хорошо смазанную маслом и посыпанную мукой форму или противень с высокими краями. Выпекать при температуре 180–200 °С 25–35 минут.

Пирог из постного дрожжевого теста

Ингредиенты

1,2 кг муки, 2 стакана воды (теплой), ¾–1 стакан растительного масла, 30–40 г дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в ½ стакана теплой воды и поставить в теплое место. Когда дрожжи вспенятся, из указанных продуктов замесить тесто, прикрыть полотенцем и поставить в теплое место. Дважды сделать обминку и сформовать пирог. Тесто для донышка раскатать толщиной 1 см, перенести на противень, смазанный растительным маслом, расправить, уложить начинку. Сверху прикрыть вторым слоем теста, раскатанным потоньше – 7–8 мм, наколоть вилкой.

Если начинка сочная, в середине пирога сделать отверстие, чтобы он не лопнул от пара во время выпекания. По желанию можно оставить небольшой кусочек теста, тонко его раскатать и вырезать ножом или формочкой различные украшения – полосочки, листики, ягодки, цветки и т. д.

Поверхность пирога смазывают крепким сладким чаем при помощи кисточки, сверху украшают подготовленными фигурками, снова смазывают чаем и выпекают в духовке при температуре 180 ˚С до готовности.

После выпечки пирог хорошо смазать кисточкой кипяченой водой, накрыть полотенцем и дать «отдохнуть». Очень хорошо ставить тесто не на воде, а на рисовом отваре – тесто тогда получается особенно белым.

Пирог со щавелем

Ингредиенты

300–400 г щавеля, ½ стакана сахара, 1 столовая ложка муки или крахмала.

Способ приготовления

Листья щавеля вымыть, высушить на полотенце, мелко нарезать, смешать с сахаром и мукой или крахмалом. Испечь закрытый пирог.

Пирог с морковью сладкий

Ингредиенты

5–6 морковок, ½ стакана сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 1 горсть изюма, немного орехов (любых, по желанию), соль.

Способ приготовления

Морковь, натертую на средней терке, потушить в растительном масле с 2–3 столовыми ложками воды, добавить сахар, изюм, если есть – измельченные орехи.

Пирог с такой начинкой хорош и открытый, и закрытый.

Пирог с морковью несладкий

Ингредиенты

5–6 морковок, 2 луковицы, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать половинками колечек, все обжарить в масле до готовности. Пирог выпекать закрытым.

Пирог с курагой

Ингредиенты

200–300 г кураги, 2 столовые ложки сахара, корица, орехи (любые, измельченные).

Способ приготовления

Курагу залить кипятком и дать размякнуть. Вынуть, дать стечь жидкости, разделить курагу вдоль на половинки и выкладывать ими поверхность теста, раскатанного до толщины 1 см, посыпать сахаром, можно корицей и толчеными орехами. Другую часть теста раскатать и нарезать на полоски, свить веревочкой и уложить поверх пирога, по бортику тоже положить веревочку.

Рулет с сухофруктами

Ингредиенты

По 1 горсти (полной) кураги, изюма, чернослива, яблок, орехов, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Сухофрукты слегка отварить в небольшом количестве воды с сахаром, вынуть, дать стечь сиропу, охладить. Чернослив очистить от косточек, курагу разделить на половинки, орехи истолочь, все вместе смешать с сахаром.

Тесто раскатать пластом толщиной около 7–8 мм, выложить на него начинку, припорошить ее мукой и свернуть рулетом.

Выпекать на среднем огне, проколов в нескольких местах ножом и смазав сладким крепким чаем.

Поверхность рулета можно посыпать корицей, смешанной с сахаром.

Пирог с клюквой

Ингредиенты

1 стакан клюквы, 1 стакан сахара, 3 столовые ложки

крахмала.

Способ приготовления

Клюкву с сахаром пропустить через мясорубку. Тесто разделить на кусочки весом около 100 г, раскатать и на середину каждого выложить по ложке начинки. Хорошо защипнуть края и укладывать в круглую форму швом вниз на некотором расстоянии друг от друга, не очень плотно. Дать расстояться и выпекать на среднем огне. Отдельные булочки соединятся в пирог, который многие называют «дружная семейка». Остывший пирог можно посыпать через ситечко сахарной пудрой. Такой пирог можно приготовить с любой другой фруктовой или ягодной начинкой либо с начинкой из джема.

Пирог с яблоками (открытый)

Ингредиенты

6–7 яблок (крупных), ⅓ стакана сахара, корица.

Способ приготовления

Яблоки очистить и нарезать на четвертинки, вынуть семечки и разрезать еще раз пополам. Полученные толстые дольки яблок выкладывать на раскатанный до толщины 1 см пласт теста, приподнять бортик и украсить его «веревочкой» из теста. Посыпать сахаром и корицей.

Пирог с яблоками (закрытый)

Ингредиенты

6–7 яблок, ⅓ стакана сахара, корица, ½ стакана изюма, крахмал.

Способ приготовления

Яблоки очистить, нарезать на небольшие ломтики, добавить изюм, сахар, 2–3 столовые ложки воды и потушить на маленьком огне под крышкой. Дать испариться лишней жидкости.

Затем слегка охладить и добавить крахмал. Остывшую начинку выкладывать ровным слоем на раскатанный пласт теста, закрыть другим, более тонким пластом и хорошо защипнуть края. Наколоть в нескольких местах и выпекать. Можно посыпать сахарной пудрой.

Пирог московский с вареньем

Ингредиенты

1 кг муки, 100 г сахара, 70 г сливочного масла или маргарина, 20 г дрожжей, 500 мл воды, 600 г варенья (любого,

для начинки), соль.

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Формуют эти пироги открытыми, полуоткрытыми или закрытыми и выпекают в гладких или гофрированных плоских формах.

Для приготовления открытого пирога раскатать лепешку, положить в форму, смазанную маслом, на лепешку нанести слой варенья. Края лепешки сделать немного выше середины формы, чтобы при выпекании не вытекло варенье. После полной расстойки края пирога смазать яйцами.

Пирог полуоткрытый приготовить так же, как и открытый, но только для каждого пласта взять ¾ теста, полагающегося по норме, а ¼ раскатать пластом толщиной 3–5 мм и разрезать на полоски шириной 1 см.

На пласт теста нанести фруктовую начинку и расположить на ней тонкие полоски теста крест-накрест, в виде сетки. После полной расстойки полоски теста смазать яйцами.

Для приготовления закрытого пирога кусок теста разделить пополам и раскатать две лепешки. Одну лепешку уложить в смазанную маслом форму и нанести слой варенья, который покрыть другой лепешкой. Поверхность смазать яйцами.

Из обрезков теста при помощи ножа сделать украшения в виде листьев, звезд и уложить на пирог.

Пирог именинный

Ингредиенты

400 г муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки молока, 1–1,2 кг варенья (любого), немного цукатов.

Способ приготовления

Растопить масло и смешать его с мукой, прибавив 2 сырых яйца; полученное тесто разделить на три части, раскатать каждую часть в лепешку величиной в предполагаемый пирог, положить их на смазанный маслом железный лист и выпекать, предварительно смазав их яйцом, смешанным с молоком. Когда лепешки поспеют, положить одну на металлическое блюдо, промазать вареньем, прикрыть другой лепешкой и уложить какое-нибудь другое варенье или пюре из яблок с сахаром и накрыть третьей лепешкой.

Затем заглазировать верх и поставить на короткое время в духовку, чтобы подсохла глазурь; вынув из духовки, украсить верх по своему вкусу разными цукатами, конфетами, вареньем, мармеладом и проч., а посередине можно сделать из желе вензель именинника или именинницы.

Пирог яблочный (не шарлотка)

Ингредиенты Для теста: 5 желтков, 400 г сахара, 2 стакана муки, 2 рюмки рома.

Для начинки: 10 яблок, 4 рюмки белого столового вина, 200 г изюма (мелкого), 200 г миндаля, 200 г сахара, 100 г лимонных цукатов, 100 г апельсиновых цукатов.

Способ приготовления

Желтки и 200 г сахара размешать добела, прибавить 2 стакана муки, 200 г сахара, 2 рюмки рома и хорошо вымесить; полученное тесто раскатать не очень тонко, вырезать из него два круга, один положить на дно жестяной формы, а другой разрезать на полоски и обложить ими бока формы.

Яблоки очистить, нарезать ломтиками, выбрать сердцевину и сложить в кастрюлю, куда влить 4 рюмки белого столового вина, положить мелкого изюма, мелко рубленного миндаля к 200 г сахара, поставить на плиту и тушить, пока яблоки не станут мягкими. Тогда прибавить мелко рубленных лимонных и апельсиновых цукатов и переложить в форму на первый круг, прикрыть вторым кругом, слепить края, смазать яйцом, посыпать сахаром и поставить в духовку на полтора часа.

Пирог яблочный (шарлотка)

Родился этот пирог во Франции под названием Charlotte и состоял поначалу из сладкого крема с фруктами, белым хлебом и ликером.

Трудно сказать откуда появилось это название. По одной версии оно пошло от испорченного французами староанглийского слова charlyt, что означает «блюдо со сладким кремом». По другой версии, его придумал повар, влюбленный в некую очаровательную Шарлотту. По третьей – имя ему дали в честь королевы Шарлотты, жены Георга III, которая была большой любительницей яблок. А Россию оно пришло в начале XIX века, под названием Charlotte Russe.

Ингредиенты

3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, ½ пакетика разрыхлителя, 2–3 яблока (средних), 5–6 вишен (без косточек, по желанию), 2 чайные ложки корицы.

Способ приготовления

Яблоки очистить от кожуры. Разрезать пополам, вырезать семечки. Затем нарезать средними кусочками.

Кусочки яблок перемешать с корицей.

Муку просеять и смешать с разрыхлителем.

Яйца взбить венчиком. Взбивать их следует достаточно долго, пока яичная масса не посветлеет и не увеличится в объеме где-то в 3 раза. Аккуратно, не прекращая взбивания, ввести сахар. Продолжить взбивание еще некоторое время, но недолго.

Теперь осталось добавить муку. Добавлять надо порциями, продолжая взбивать и превращая массу в однородную. Тесто должно получиться консистенции не слишком густой сметаны. Форму надо смазать сливочным маслом. Поверхность формы равномерно посыпать манной крупой или панировочными сухарями (можно и мукой).

На форму надо вылить немного теста и, вращая ее, распределить тесто по всей поверхности. Выложить на тесто равномерно кусочки яблок. Сверху залить остатками теста. Потом (если есть вишня без косточек) раскладываем ягоды вишни по всей поверхности. Если вишня замороженная, то можно ее не размораживать. Выпекать шарлотку надо в духовке. Если духовка электрическая, то предварительно нагревать ее не обязательно.

Если духовка газовая – то ее следует хорошенько прогреть перед тем, как ставить пирог. Температура запекания – 170–180 °С.

Выпекается шарлотка минут за 30. После чего можно проверить готовность зубочисткой или спичкой. Если на зубочистке не осталось теста, шарлотка испеклась. Выключить духовку и дать вашей шарлотке там еще немного постоять (минут 7–10).

Вынув ее, надо аккуратно потрясти форму, чтобы шарлотка отлепилась от краев формы, и выложить ее на плоское блюдо. Сверху посыпать сахарной пудрой. Можно смешать сахарную пудру с корицей.

Пирог с мучной крошкой

Ингредиенты

Для теста: 800 г муки, 100 г сахара, 100 г столового маргарина, 20 г дрожжей, 300 мл молока, 1 г кардамона, 1 г лимонной эссенции, 10 г соли, 5 яиц.

Для мучной крошки: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 желток, 2 г ванильной пудры.

Способ приготовления

Тесто приготовить опарным способом.

Раскатать пласт толщиной 1 см, положить на противень, смазанный маслом, поверхность пласта смазать яйцом, посыпать мучной крошкой, дать полную расстойку и выпекать при 210–230 °С. Остывший пирог разрезать на порционные куски.

Для приготовления мучной крошки сливочное масло, сахар, муку, яичные желтки и ванильную пудру тщательно растереть и протереть через редкий грохот.

Если крошка при растирании сделалась пластичной, то ее нужно охладить или добавить муки и, наоборот, если не вся мука растирается в крошку, следует добавить масло или яичные желтки.

Пирог с заварным кремом

Ингредиенты Для теста: 3 кг муки, 700 г сахара, 500 г столового маргарина, 100 г дрожжей, 1 л молока, 10 яиц.

Для крема: 200 г муки, 1 л молока, 200 г сахара, 8 яиц, ванилин.

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое тесто. Готовое тесто раскатать пластом толщиной 1 см и положить пласт на противень, смазанный маслом; дать полную расстойку и смазать поверхность теста яйцом.

Наполнить заварным кремом кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 6–8 мм и выпустить крем через пирог (с угла на угол) прямыми линиями на расстоянии 1 см одна от другой.

Выпекать при температуре 250 ˚С.

Рулет с зеленью

Ингредиенты

½ кг теста, 3–4 столовые ложи растительного масла, ½ пучка зелени (кинзы, укропа и петрушки), 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления

Тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной 1 см, смазать растительным маслом, посыпать рубленой зеленью и слегка подсолить. Свернуть рулет и аккуратно переложить его на лист. Можно посыпать его сверху тмином, наколоть в нескольких местах ножом, смазать крепким чаем.

Пирог глазированный

Ингредиенты

Для теста: 600 г муки, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 1–2 яйца, 10 г дрожжей, 30 г изюма, 250 мл воды, соль.

Для сиропа: 75 г сахара, 5 мл коньяка, 70 мл воды.

Для помады: 40 г сахара, 10 мл воды.

Способ приготовления

Дрожжевое опарное тесто с изюмом разделить на куски весом по 1 кг, которые в свою очередь разрезать на 4 равные кусочка.

Раскатать их жгутами длиной 40 см и уложить все четыре жгута в смазанные маслом специальные формы (дно этих форм состоит из четырех полуцилиндров).

После полной расстойки выпекать пирог в течение 15 минут при 210–220 ˚С.

Через 6–12 часов после выпечки пирог пропитать ароматизированным сиропом.

Пирог с повидлом или джемом

Ингредиенты

500 г муки, 35 г сахара, 30 г маргарина, 30 г яиц или меланжа, 15 г дрожжей, 200 мл воды, 350 г повидла или джема (любого), соль.

Способ приготовления

Раскатать из дрожжевого теста пласт толщиной 1 см, положить на противень, смазанный маслом, и выровнять.

Джем или повидло подогреть до 30 ˚С, нанести его на пласт теста и уложить сверху крест-накрест полоски теста.

После полной расстойки пирог смазать яйцами, выпечь при 230–240 ˚С, охладить и разрезать на порции весом по 75–100 г.

Пирог московский со свежими фруктами

Ингредиенты

Для теста: 250 г муки, 25 г сахара, 15 г сливочного масла, 5 г дрожжей, 150 мл воды, соль.

Для желе: 200 г сахара, 10 г агар-агар, 100 мл воды.

Для начинки: 700 г яблок, груш и персиков.

Способ приготовления

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом. Разделить готовое тесто на куски весом по 200 г, скатать в форме шара и через 5 минут раскатать скалкой круглую лепешку толщиной 0,4–0,6 см. Положить лепешку в форму, смазанную маслом, так, чтобы края лепешки закрывали изнутри края формы. Формы могут быть с гладкими краями или гофрированные. Тесто, уложенное в форму, оставить для расстойки; через 20–30 минут смазать яйцами, проколоть в нескольких местах палочкой, выпекать в течение 15–20 минут при 215–225 ˚С и затем охладить.

Подготовленные яблоки, груши и персики нарезать на дольки или ломтики, перемешать с сахаром, предназначенным для желе,

и оставить на 3–4 часа для насыщения фруктов сахаром и отделения сока.

Для приготовления желе агар промыть, добавить воду по норме и варить 5–8 минут до полного растворения, процедить, немного охладить, добавить сок от фруктов, а фрукты красиво уложить на пирог. Когда желе остынет и сделается немного тягучим, залить пирог коричневым желе.

Домашний пирог с маком

Ингредиенты

Для теста: 380 г муки, 100 г сахара, 150 г сливочного маргарина, 140 г меланжа, 25 г дрожжей, 60 мл воды, соль.

Для начинки: 90 г мака, 30 г сахара, ½ чайной ложки меда.

Для сиропа: 30 г сахара, 20 мл воды, 20 мл вина (любого).

Для помады: 60 г сахара, 20 мл воды, ½ чайной ложки какао-порошка, 100 г меланжа (для смазки).

Способ приготовления

Кусок домашнего опарного теста раскатать толщиной 1 ½ – 2 см и разрезать на длинные полосы шириной 12–13 см.

На полосы теста уложить подготовленный фарш из мака и закрутить их в виде рулетов. Разрезать рулеты на куски по 100 г и положить на ребро на противень, смазанный маслом.

При изготовлении крупных весовых изделий рулет, не разрезая на порционные куски, завернуть в спираль.

После полной расстойки изделия смазать водой и выпекать: мелкие изделия при 240–250 °С, а крупные – при 220–230 °С.

После выпечки и остывания рулет промочить в заранее приготовленным сиропе, а затем заглазировать шоколадной помадой.

Московский пирог со свежими ягодами

Ингредиенты

Для теста: 250 г муки, 25 г сахара, 15 г сливочного масла или маргарина, 5 г дрожжей, 150 мл воды, соль.

Для начинки: 650 г клубники, малины и вишни.

Для желе: 250 г сахара, 5 г агар-агар, 120 мл воды.

Способ приготовления

Этот пирог готовится так же, как и пирог со свежими фруктами.

Для начинки применяются: клубника, малина, вишня – всего 650 г, остальные ингредиенты те же, что и в предыдущем рецепте.

Караваи, булочки, крендели

Каравай – это по сути буханка хлеба, но не простого, а хлеба праздничного, всегда имевшего определенное назначение, обрядовость, символику. И так же как обычный хлеб – со своей богатой историей и традициями.

Для важнейших событий в народе предназначался свой каравай. К именинам – в сопровождении хоровода с подблюдной песней «Каравай, каравай, кого любишь – выбирай».

К приему дорогих желанных гостей – хлеб-соль; к окончанию посевной, уборочной страды (обпашки, дожинки) – каравай с колосьями.

К свадьбе выпекались караваи в доме невесты и в доме жениха. Накануне девушка приглашала подруг на девичник, отсюда и название каравая – девичник. Девичники – свадебные караваи – богато украшали цветами и листиками.

Каравай старорусский

Ингредиенты

10–15 стаканов муки, 80–100 г дрожжей, 4–5 стаканов молока, 6–8 яиц, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, ⅓ стана изюма, 1 столовая ложка меда, соль.

Способ приготовления

Приготовить опару. Поставить ее в теплое место для брожения на 2–3 часа. Когда опара поднимется и начнет оседать, положить в нее мед, яйца, изюм, сметану, масло и вымешивать, пока тесто не начнет отставать от стенок посуды. Затем поставить в теплое место для брожения. Когда объем теста увеличится в два раза, обмять его и снова оставить для брожения и подъема. После этого тесто хорошо выбить на столе и положить в форму, смазанную жиром. Поверхность каравая украсить фигурками из теста. Поставить форму в теплое место на 30 минут для подъема, затем поверхность каравая смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке до образования румяной корочки.

Девичник – свадебный каравай

Ингредиенты

2 кг муки, 50 г дрожжей, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, ½ л молока, 3 яйца, 1 щепотка соли.

Способ приготовления

Сделать крутое дрожжевое тесто, припорошить его мукой, прикрыть полотенцем, оставить в теплом месте для расстойки. Когда тесто поднимется, подмесить его, вновь припорошить мукой, покрыть и опять оставить для расстойки на 1 ½ часа. Когда тесто поднимется во второй раз, выложить его на стол, тщательно вымесить и закатать в шар, который положить на противень, смазанный маслом.

Из куска теста раскатать длинный тонкий жгут, разрезать его на две равные части, свить из них веревочку, которой обвить уложенный на противень шар. Предварительно смазав край его желтком, прижать веревочку поплотнее к каравaю, затем также смазать желтком и веревочку.

Каравай украсить розами, лилиями и трехлистниками. Свадебный каравай оформляется пышно, празднично: на золотистом фоне ярко контрастируют нежные чайные бутоны и розы, светлые магнолии и трехлистники. Для цветов и листиков надо из воды, муки и дрожжей (без добавок сахара) приготовить очень крутое, так называемое тертое тесто. На стол насыпать немного муки и втирать ее в комок теста до тех пор, пока оно не приобретет пластичность. Готовность определяется чутьем, на глаз, основной показатель готовности – состояние теста, его консистенция, структура, а главное – пластичность.

Тесто раскатать слоем 0,1–0,2 см, вырезать тонким острым лезвием ножа заготовки, похожие на раскрытый парашютик. Плотно соединить противоположные концы заготовок и вставить друг в друга так, чтобы каждый последующий лепесток перекрывал предыдущий, как бы обнимая его, образуя бутон, розу. Для бутона достаточно 3–4 лепестка, для розы 5–6. Для магнолии 5 лепестков соединить в ряд последовательно, плотно скрепив их в центре. Чтобы сделать веточку, надо раскатать пальцами тонкий жгутик и сделать крошечными ножничками надрезы – шипы розы, уложив ветвь на смазанную яйцом поверхность каравая. Далее надо острым ножичком из тонко раскатанного теста вырезать листик, по краю сделать неглубокие надрезы, посередине продавить прожилки и плотно соединить по три листка, прикрепив к ветви.

Секрет приготовления различного колера состоит в том, что тесто без сахара не колеруется при выпечке, изделие будет иметь светлый цвет, в то же время с сахаром оно приобретает золотисто-коричневый оттенок, к тому же смазывание поверхности каравая яичным желтком придаст ему янтарный цвет и как бы лакированную поверхность. Если розы, магнолии, веточки, трехлистники смазать только белком или водой, то при выпечке сохранится их нежный светлый тон.

В общей сложности изготовление свадебного каравая занимает часов 8–10. Выпечка – самый ответственный момент. Выпекают каравай при температуре 230–240 ˚С до готовности – примерно 1 час 15 минут.

Каравай из белого хлеба

Ингредиенты

1–2 булки, 1 ½ стакана молока, 4 яйца, 4 куска сахара, 1 ½ столовые ложки сливочного масла, лимонная цедра, сахар, сливки.

Способ приготовления

Взять черствую пшеничную булку, срезать верхнюю корку, а мякиш натереть на терке, сложить в чашку, влить молока, растереть ложкой, дать постоять час, чтобы булка разбухла, потом опять растереть булку до однородности, всыпать 4 куска сахара (можно прибавить 50 г масла), вбить 4 яйца, размешать, сложить в форму, поставить в духовку на ½ часа.

Для вкуса можно положить лимонной цедры с ½ лимона. Подать отдельно сахар и сливки или молоко, или какой-нибудь сладкий соус.

Булочки к чаю

Ингредиенты

Тесто, растительное масло, сахар, цедра лимона или апельсина, мак, орехи (любые, мелко нарубленные).

Способ приготовления

Тесто раскатать тонким слоем, всю его поверхность смазать растительным маслом и посыпать сахаром, смешанным либо с корицей, либо с цедрой, либо с маком или же толчеными орехами. Свернуть плотный рулет и нарезать его на кусочки толщиной около 3–3,5 см. Нижний срез хорошо слепить и слегка обмакнуть в муку, верхний же немного раздвинуть, чтобы получилась красивая розочка. Выкладывать на лист на расстоянии друг от друга, чтобы розочки не слипались при выпечке.

Всевозможные формы булочек

Далее можно придавать булочкам разнообразную форму: булочки можно приготовить в форме бантика – середину рулетика отметить тупой стороной ножа и сделать 2 продолговатых разреза от отметки до концов рулетика, оставляя

середину.

При выпечке слои теста раскроются, покажется слоистый рисунок;

булочки можно приготовить в форме сердечка – рулетик сложить пополам, сделать глубокий продольный разрез на изгибе и слегка развернуть половинки слоями вверх;

булочки можно приготовить в форме снопика – на один конец рулетика нанести тупой стороной лезвия ножа наметку и глубокий, до основания разрез вдоль рулетика и развернуть обе половинки слоями вверх;

приносит в дом добро и удачу булочка-подковка – рулетик свернуть подковкой и сделать частые поперечные надрезы с наружной поверхности, посыпать сверху орешками или корицей;

хороши и очень популярны булочки-рогалики – тесто раскатать в виде тонкой круглой лепешки, разрезать на равные сектора, обильно смазать растительным маслом, завернуть каждый сектор, начиная от основания, к вершине треугольника, загнуть подковой, смазать поверхность рогалика растительным маслом и посыпать крупной солью или крупным сахаром либо маком, орехами, корицей, кунжутом и т. д.; оригинальна булочка-косичка – тесто раскатать, нарезать на равные жгуты и сплести косичками, смазать маслом и обсыпать сверху любой посыпкой;

красиво выглядит также булочка-витушка – она выполняется из двух жгутов, перевитых в виде веревочки.

Можно изготовить булочки из слоеного дрожжевого теста, для этого тесто надо раскатать тонким слоем, смазать растительным маслом, посыпать сахаром, сложить конвертом.

Аккуратно раскатать снова, повторить все операции. Проделать так 3–4 раза, посыпая слегка тесто мукой.

Последний раз раскатать тесто и формочкой с острыми краями вырезать булочки различной формы либо острым ножом нарезать на жгуты и свить из них булочки в виде косичек или веревочек. Сверху готовые булочки можно посыпать сахарной пудрой.

Булочка ванильная

Ингредиенты

700 г муки, 100 г столового маргарина, 150 г сахара, 50 г меланжа, 15 г соли, 250 мл воды, 15 г дрожжей, 1 г ванилина, 15 мл растительного масла (для смазки листов), 30 г меланжа (для смазки изделий).

Способ приготовления

Дрожжевое опарное тесто разделить на части и скатать

шарики весом по 100–115 г. Положить булочки швом вниз на противень, смазанный жиром (расстояние между булочками должно быть 10–12 см), дать полную расстойку, смазать яйцами и выпекать при 230–240 °С.

Бриошь (булочка сдобная)

Ингредиенты

1 кг муки, 150 г сахара, 200 г сливочного или топленого масла, 2 яйца, 10 г соли, 15 г дрожжей, 300 мл воды, 20 г муки (для подпыливания), 10 мл растительного масла (для смазки листов), 1 яйцо (для смазки изделий).

Способ приготовления

Дрожжевое опарное тесто разделить на куски весом по 70–100 г, а затем каждый кусок – на четыре кусочка, которые скатать, придав форму шариков. На противень, смазанный маслом, положить три шарика таким образом, чтобы получился треугольник, а четвертый шарик уложить сверху.

Булочка школьная

Ингредиенты

1 кг муки, 25 г сахара, 25 г сливочного масла, 10 г соли, 100 г меланжа, 25 г дрожжей, 300 мл воды, 15 мл расти тельного масла (для смазки листов).

Способ приготовления

Дрожжевое опарное тесто разделать в виде шариков, положить на противень, смазанный маслом, дать полную расстойку (60–70 минут), смазать яйцами и выпекать в течение 10–15 минут при 250–270 °С.

Булочка с тмином

Ингредиенты

1 кг муки, 220 г сахара, 200 г маргарина, 10 г соли, 20 г дрожжей, 150 мл воды, 50 г муки (для подпыливания), 1 яйцо (для смазки изделий), 5 г тмина, 30 г сливочного масла (для отделки изделий), 5 мл растительного масла (для смазки противней).

Способ приготовления

Из опарного дрожжевого теста сформовать булочки, придав им круглую форму, положить на противень на расстоянии 5–8 см одна от другой и дать неполную расстойку.

Сделать углубление в центре булочки, растянуть его в

ширину, дать полную расстойку, смазать яйцами, посыпать тмином, положить кусочек масла и выпекать при 260–270 °С.

Булочка повышенной калорийности с орехами

Ингредиенты

1 кг муки, 200 мл молока, 80 мл воды, 250 г сахара, 150 г маргарина, 10 г соли, 150 г меланжа, 30 г дрожжей, 200 г изюма, 1 г ванилин, 20 г орехов (любых, для посыпки), 1 г шафрана.

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое опарное тесто с добавлением шафрана, сформовать круглые булочки, дать полную расстойку, смазать яичными желтками, посыпать рублеными орехами и выпекать при 240–250 °С.

Булочки лимонные и шафранные

Ингредиенты

1 кг муки, 200 мл молока, 500 мл воды, 300 г сахара, 200 г маргарина, 10 г соли, 25 г дрожжей, 3 яйца.

Способ приготовления

Приготовить круглые булочки так же, как и в предыдущем рецепте, но в тесто для лимонных булочек добавить лимонную эссенцию (10 г на 100 шт.), а для шафранных булочек – раствор шафрана (0,8 г на 100 шт.).

Булочка пряная

Ингредиенты

1 кг муки, 150 г сахара, 200 г маргарина, 400 мл воды, 10 г соли, 20 г дрожжей, 2–3 яйца, 2 г кардамона, 2 г мускатного ореха, 2 г лимонной эссенции.

Способ приготовления

Приготовить опарное тесто. Пряности мелко растереть, просеять через частое сито и добавить в тесто при замешивании. Сформовать булочки из четырех шариков теста: три шарика расположить в виде треугольника на противне, смазанном жиром, а четвертый шарик поставить наверх. После полной расстойки смазать яйцами и выпекать при 220–230 °С.

Булочка глазированная

Ингредиенты

Для теста: 550 г муки, 100 г сахара, 60 г маргарина, 3–4

яйца, 1 г мускатного ореха, 40 мл воды, 15 г дрожжей, 100 мл молока.

Для сиропа: 50 г сахара, 1 г фруктовой эссенции, 40 мл воды.

Для помады: 50 г сахара, 10 мл воды.

Способ приготовления

Тесто, приготовленное опарным способом, разделить на куски по 70–80 г и уложить в формочки, смазанные маслом. Дать тесту полную расстойку и выпекать при температуре 220–230 °С. Булочки охладить, промочить их сиропом и заглазировать белой или розовой помадой.

Булочка с джемом

Ингредиенты

260 г муки, 40 г сахара, 25 г сливочного масла или сливочного маргарина, 20 г яиц, 10 г дрожжей, 2 г соли, 120 мл воды, 10 г муки (для подпыливания), 10 г растительного масла (для смазки противней), 100 г начинки (любого варенья, повидла, джема), 10 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Сформовать булочки круглой формы из дрожжевого опарного теста и уложить их так, чтобы швы были наверху. Через 5 минут раскатать лепешки, положить фруктовую начинку, края лепешек плотно соединить. Поместить булочки на противень, дать полную расстойку и выпекать при температуре 220–230 °С.

Готовые булочки посыпать сахарной пудрой.

Булочка с кремом

Ингредиенты

Для опары: 600 г муки, 40 г дрожжей, 600 мл воды.

Для теста: 700 г муки, 100 г сахара, 30 мл подсолнечного масла, 200 г меланжа, 15 г соли.

Для крема: 250 г сахара, 110 мл воды.

Способ приготовления

Масло растительное рафинированное для противней – 15 г, яйца для смазки изделий – 50 г, сахарная пудра для отделки – 30 г

Из дрожжевого опарного теста сформовать шарики и уложить на противень, смазанный маслом, дать полную расстойку, смазать яйцами и выпекать в течение 10–12 минут при 240–250 °С. Остывшую булочку надрезать, при помощи кондитерского мешка наполнить кремом и посыпать сахарной пудрой.

Для крема сахар смешать с водой, прокипятить до

температуры 115 °С. Одновременно размягчить масло и, взбивая, постепенно добавить в него охлажденный сироп.

Булочка слоеная

Ингредиенты

300 г муки, 50 г сахара, 1–2 яйца, 40 мл молока, 10 г дрожжей, 2 г соли, 100 мл воды, 15 г муки (для подпыливания), 50 г сливочного масла (для слоения), 50 г сахара (для слоения), 5 г масла (для смазки противней), 1 яйцо (для смазки булочек), ванилин.

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое слоеное тесто, раскатать ровный прямоугольный пласт толщиной 0,8 мм и разрезать на небольшие куски квадратной формы весом по 50–60 г. Углы квадрата загнуть к центру и немного прижать. Разделанные булочки поместить на противень, смазанный маслом в месте соприкосновения одной булочки с другой, так как при расстойке изделия слипаются.

При расстойке смазать яйцами поверхность булочки и выпекать в течение 12–15 минут при 260–280 °С.

Булочка с орехами

Ингредиенты

600 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 10 г дрожжей, 50 г орехов (любых), 60 г яйца или меланжа, соль.

Способ приготовления

Из дрожжевого слоеного теста раскатать пласт толщиной 1 см, разрезать его на полоски длиной 20 см. Отрезанную полоску скрутить в виде веревки, а затем завернуть в спираль, конец которой подложить под булочку. После полной расстойки булочку смазать яйцами и посыпать орехами. Выпекать изделия при 250–260 °С.

Слойка с марципаном

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 150 г сливочного масла, 80 г сахара, 15 г дрожжей, 100 г яйца или меланжа, 5 г соли, 160 мл воды, 25 г муки (для подпыливания).

Для помады: 50 г сахара, 20 мл воды.

Для начинки: 80 г орехов (любых), 15 г сахара, 30 г яиц или меланжа.

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое слоеное тесто, раскатать пластом толщиной 0,8–1 см, разрезать на куски, придав клинообразную форму и положить начинку. Завернуть тесто рулетом, загнуть его в виде подковки, положить на противень, смазанный маслом, дать полную расстойку и выпекать при 250–260 градусах. Изделия смазать помадой и посыпать рублеными орехами.

Для начинки орехи измельчить на терке (можно орех смешать с сахаром), добавить ¼ часть яиц, полагающихся по норме, пропустить два раза через вальцовку или мясорубку с частой решеткой, после чего добавить остальные яйца.

Слойка с повидлом

Ингредиенты

400 г муки, 100 г сливочного масла, 140 мл воды, 80 г сахара, 12 г дрожжей, 1 яйцо или меланж, 5 г соли, 100 г повидла (любого), масло (для смазки противней).

Способ приготовления

Из дрожжевого слоеного теста раскатать пласт толщиной 1 см; в длину пласта отрезать полоску шириной 10–12 см. Вдоль по середине полоски выпустить из кондитерского мешка повидло, загнуть оба края полоски над повидлом и защипнуть тесто. Изделие повернуть швом вниз, слегка прижать и нарезать; затем положить слойку на противень, смазанный маслом, после расстойки смазать их яйцами и выпечь при 250–260 °С.

Слойка плетеная

Ингредиенты

500 г муки, 50 г сливочного масла, 2–3 яйца, 80 г сахара, 15 г дрожжей, 150 мл молока, 1 г кардамона, 1 г мускатного ореха, ½ г лимонной эссенции, 100 г сливочного масла (для слоения), 100 г сахара, 30 г миндаля (для посыпки).

Способ приготовления

Дрожжевое слоеное тесто раскатать пластом толщиной 2 см и шириной 30 см. Нарезать на ровные полоски весом по 180–200 г, которые скрутить в виде жгута. Сплести косу из трех жгутов, положить в длину противня, дать почти полную расстойку, смазать яйцами и посыпать рубленым миндалем. Выпекать слойку при температуре 220–230 °С, после чего разрезать на пять порций.

Булочка с курагой

Ингредиенты

1 кг муки, 200 г сахара, 100 г маргарина, 300 мл молока, 10 г соли, 20 г дрожжей, 2–3 яйца, 200 г кураги, 1 г кардамона, 2 г мускатного ореха.

Способ приготовления

Приготовить опарное тесто. Кардамон и мускатный орех мелко растереть и положить в тесто во время замешивания. Курагу промыть, нарезать мелкими кубиками и добавить в тесто во время обминки вместе с жиром. Сформовать булочки, уложить их на противень по два рядом. После полной расстойки смазать булочки на противне яйцом и насыпать сахар в виде двух маленьких горок.

Детская фигурная сдоба

Ингредиенты

1 кг муки, 20 г патоки, 250 г сахара, 100 г сливочного масла или сливочного маргарина, ½ л воды, 10 г соли, 15 г дрожжей, 1 г ванилина, 50 г муки (для подпыливания), 10 г подсолнечного масла (для противней), 10 г мака, 10 г изюма, 10 г сахарной пудры (для обсыпки), 1 яйцо (для смазки изделий).

Способ приготовления

Разделить опарное тесто на кусочки по 50–60 г или 100–115 г. Кусочки теста сформовать в виде различных фигурок, положить на противень, смазанный маслом, и после 60–75 минут расстойки при 30–35 °С смазать яичными желтками. В фигурках, изображающих животных, сделать глаза из изюма. Выпекать изделия в течение 8–10 минут при 240–250 °С. Готовые изделия должны иметь блеск.

Калачи «Питерские»

Ингредиенты

800 г муки (в том числе 70 г для подпыливания), 50 г сахара, 25 г сливочного маргарина, 350 мл воды, 10 г соли, 10 г дрожжей, 10 г сливочного масла (для смазки изделий), 5 мл растительного масла (для смазки противней), 1 яйцо (для смазки изделий).

Способ приготовления

Разделить дрожжевое опарное тесто на куски по 100–115 г, подкатать в виде круглых лепешек, а через 5–8 минут тонко раскатать. Полукруглой выемкой на расстоянии 2 см от края высечь половину круга. Образовавшийся язычок слегка смазать растопленным маслом и отогнуть на заготовку калачика. Положить калачик на противень, дать полную расстойку, смазать

яйцом и выпекать в течение 10–15 минут при 240–260 °C.

Крендель

Крендели делают из опарного сдобного теста с добавлением изюма и цукатов.

Тесто раскатывают жгутом длиной 50 см так, чтобы концы его были намного тоньше, и сворачивают в форме восьмерки, буквы «В» и др. Крендель кладут на противень, расстаивают, смазывают яйцом, сверху посыпают рубленными орехами или тертым тестом и выпекают при температуре 200–220 °С.

Готовый крендель посыпают сахарной пудрой.

Крендель можно сформовать из четырех жгутов одинаковой длины.

Крендель с орехами и миндалем

Ингредиенты

Для теста: 600 г муки, 140 г сахара, 100 г столового маргарина, 20 г дрожжей, 200 мл молока, 2 яйца.

Для начинки: 40 г миндаля, 200 г орехов (любых), 40 г сахарной пудры, 2 яйца, 1 г ванилина.

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое опарное тесто с изюмом, цукатами и шафраном. Сформовать тесто в виде кренделя. После расстойки и смазки посыпать его рубленым миндалем или мучной крошкой и выпечь при 210–220 °С. Крендель посыпать сахарной пудрой или заглазировать помадой и посыпать жареным очищенным и измельченным миндалем.

Крендели в воде

Ингредиенты

1 кг муки, 50 г сливочного маргарина, 450 мл воды, 10 г соли, 25 г дрожжей, 15 г тмина.

Способ приготовления

Тесто приготовить опарным способом густой консистенции, разделить на кусочки весом по 50–60 г, сбрызнуть водой и раскатать жгут длиной 30 см с утолщенной серединой. Жгут завернуть в виде кренделя, положить на противень, смазанный жиром, дать неполную расстойку, затем опустить крендели в соленую кипящую воду и нагревать до тех пор, пока они не всплывут. Вынуть шумовкой, выложить на сито, а затем на противень, посыпать тмином и выпекать при 250–270 °С.

Крендельки

Ингредиенты

1 кг муки, ¼ стакана дрожжей (густых), 1 стакан воды, соль.

Способ приготовления

Замесить довольно густое тесто из муки, дрожжей и соленой воды, дать слегка подняться, хорошо выбыть тесто, опять дать подняться. Сделать крендели, опустить их в кипяток, когда всплывут, вынуть шумовкой и поставить в духовку выпекать. Когда крендельки с одной стороны подрумянятся, перевернуть их на другую сторону.

Крендельки с маком

Ингредиенты

3 стакана молока (теплого), ½ стакана сливочного масла, ½ стакана дрожжей (густых), 3 яйца, немного мака и муки (в равном количестве), немного соли.

Способ приготовления

Замесить тесто так, чтобы оно было не очень густое. Вымесить хорошо, дать подняться. Сделать крендельки, сложить на лист, когда поднимутся, намазать яйцом, посыпать маком, поставить выпекать.

Крендели еврейские

Ингредиенты

3 кг муки, ½ стакана дрожжей, вода, анис, соль (больше обычного).

Способ приготовления

Замесить густое тесто, хорошо вымесить, накрыть, дать подняться. Сделать крендели, обваляв их в анисе, осушить их слегка перед огнем. Затем опускать крендели в соленый кипяток, помешивая их, чтобы они не лежали на дне катрюли. Когда всплывут на поверхность, вынуть шумовкой, уложить на противень, сбрызнуть холодной водой, хорошо обсушить и поставить выпекать.

Крендель с шафраном немецкий

Ингредиенты

600 г муки, ⅓ стакана сметаны, 1–2 столовые ложки дрожжей, 1 щепотка шафрана (намоченного в роме), 1 ¼ стакана молока, 100 г сливочного масла, 1 желток, ⅓ стакана сахара, ½

стакана изюма коринка, кардамон.

Способ приготовления

Тесто замесить, дать подняться.

Хорошенько выбить, положить добела растертое масло, желток, сахар, изюм и коринку, немного кардамона, дать подняться еще раз. Сделать большой крендель; когда он поднимется на противне, смазать яйцом и поставить выпекать в хорошо прогретую духовку.

Крендельки рассыпчатые к чаю

Ингредиенты

1 ½ кг муки, 2 яйца, 2–3 столовые ложки дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, вода, тмин, соль.

Способ приготовления

Замесить довольно густое тесто.

Когда тесто поднимется, сделать маленькие тоненькие крендельки, дать им еще раз подняться, потом опустить их в кипяток; когда всплывут вынуть и, обсыпав их хорошенько солью и тмином, положить на противень и поставить выпекаться.

Крендельки, плетенки

Ингредиенты

½ л молока (теплого), ½ стакана дрожжей, 5 яиц, ½ стакана сахара,

½ стакана сливочного масла (растопленного), мука, лимонная цедра, коринка, миндаль.

Способ приготовления

Замесить тесто, дать подняться в теплом месте.

Когда на тесте сверху сделаются трещины, вбить желтки, растертые добела с сахаром, положить пену из белков и месить тесто, подсыпая муки столько, чтобы можно было разрезать его на столе ножом и чтобы тесто к ножу не приставало.

Влить растопленного масла, лимонной цедры, месить до тех пор, пока не покажутся на тесте пузырьки и тесто не будет отставать от рук и посуды. Дать тесту еще раз подняться, потом на столе раскатать руками небольшие валики, в середине немного толще, к концам поуже, сделать из них крендельки или сплести их, как косу, сложить на противень, намазанный маслом и посыпанный мукой; когда поднимутся, смазать яйцом, посыпать сахаром и корицей, коринкой и миндалем, поставить в духовку.

Сдоба обыкновенная *Ингредиенты* 750 г муки, 75 г сахара, 50 г сливочного масла, 26 г меланжа, 250 мл воды, 10 г соли, 10 г

дрожжей, 5 мл растительного масла (для смазки противней).

Способ приготовления

Сдоба обыкновенная чаще всего выпекается из дрожжевого опарного теста в форме плюшек, одинарных и двойных, и устриц, продолговатых, фигурных и спиральных.

Для изготовления плюшек кусок теста раскатать в жгут и разрезать его на кусочки весом 100–115 г. Каждый кусочек раскатать в продолговатую лепешку, которую смазать маслом, и по длине свернуть в рулет. Концы этого рулета соединить и закрепить так, чтобы во время выпечки он не развернулся, а затем ножом подрезать рулет вдоль пополам для одинарной плюшки и на три части – для двойной. При укладке на противень подрезанные части рулетика развернуть в разные стороны так, чтобы они образовали красивый узор.

Для приготовления устриц тесто раскатать пластом толщиной 5 мм, смазать его маслом и свернуть в рулет, который разрезать на кусочки весом 100–115 г. Тонкой скалкой (диаметром 1–1 ½ см) надавить на каждый кусочек теста так, чтобы верхний слой его приподнялся кверху, а нижний и боковые слои подались немного в ширину.

Для изготовления фигурной устрицы надо надавить на тесто скалочкой два раза крест-накрест.

При изготовлении спиральной устрицы, для того чтобы при выпечке спираль не развернулась, надо конец ее подложить под устрицу или промазать край спирали яйцом.

Сдоба выборгская

Ингредиенты

650 г муки, 120 г сахара, 50 г сливочного масла, 25 г меланжа, 250 мл воды, 5 г соли, 10 г дрожжей, 5 г сахарной пудры (для отделки), 5 г мака (для отделки), 1 г ванилина, 10 г патоки или помадки, 75 г варенья или повидла (для отделки), 5 мл растительного масла (для смазки противней).

Способ приготовления

Выборгская сдоба приготовляется из дрожжевого опарного теста.

Наиболее распространенные изделия выборгской сдобы – плюшки, устрицы (приготовление их описано в предыдущем рецепте), булочки, обсыпанные крошкой, батончики и штоллики.

Выборгскую сдобу можно приготовить также в форме бантиков, колец, кренделей, подковок нарезных, вееров, завитушек и др.

Для приготовления обсыпной булочки тесто разделить на

куски, подкатать их в круглые шарики, обмакнуть в масло, обсыпать мучной крошкой и положить на противень. После небольшой расстойки сделать посередине булочки углубление, в которое положить повидло.

После выпечки посыпать сахарной пудрой.

Для батончиков кусок теста подкатать в виде шарика и через 4–5 минут обеими руками раскатать батончик с заостренными концами и положить швом вниз на противень, смазанный маслом.

Через 10 минут острым ножом сделать на батоне косые надрезы, смазать яйцом, посыпать мучной крошкой, дать полную расстойку и выпекать при 270–290 °С.

Сдобные штоллики

Штоллики приготовляются точно так же, как сдоба, но несколько иной формы.

При изготовлении штолликов подкатанные шарики (6–8 штук) уложить перед собой в один ряд и вдоль по ряду положить на шарики скалку. От натяжения и движения скалки от себя и к себе шарики превращаются в продолговатые лепешки с утолщенными краями. Смазать маслом утолщенные края лепешек и загнуть так, чтобы утолщенные края легли один на другой, затем обычным или специальным ножом, имеющим два или несколько лезвий, разрезать утолщенные края штоллика.

Поверхность штолликов можно отделать повидлом, маком, сахаром или мучной крошкой.

Для мучной крошки из муки (одна часть), сахара (одна часть) и топленого масла (½ части) замесить тесто и протереть его через грохот. Изделия весом до 100 г выпекать при 240–260 °С.

Изюмные штолли

Ингредиенты

1 кг муки, 200 г сахара, 200 г маргарина, 300 г изюма, 100 г цукатов, 30 г дрожжей, 100 мл молока, 10 яиц, 10 г сливочного масла (для смазки изделий), 5 г моли, 2 г кардамона, 1 г мускатного ореха.

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое опарное тесто, цукаты нарезать мелкими кубиками; кардамон и мускатный орех мелко растереть и добавить при замешивании теста; изюм перебрать, промыть и добавить во время обминки теста (следить за тем, чтобы не раздавить изюм, так как тесто от этого становится сероватым).

Готовое тесто подкатать в круглый шар, сформовать

продолговатый батон и после пятиминутной расстойки сделать скалкой по длине батона два широких углубления, затем сложить пополам (в длину) и еще раз так же прижать скалкой. Штолли положить на смазанный маслом противень. После полной расстойки смазать поверхность маслом и выпекать при температуре 210–220 °С.

После выпечки смазать изделия сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Тонкие лепешки из пресного крутого теста по-узбекски «Чевати»

Ингредиенты

1 кг муки, 2 стакана воды, 2 чайные ложки соли, растительное масло (для смазывания противня).

Способ приготовления

Из муки, воды и соли замесите крутое тесто и разделите его на куски весом около 100 г. Каждому куску придайте форму шара и при помощи короткой скалки раскатайте в лепешки толщиной 2–3 мм. На каждую лепешку нанесите вилкой узорчатые наколы по всей поверхности. Уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Если у вас есть тандыр, то перед посадкой обратную сторону каждой лепешки слегка смочите в подсоленной воде. Лепешку осторожно прилепите смоченной стороной к горячим стенкам тандыра. Снимайте лепешки сразу, как они подсохнут, но еще не зарумянятся.

Подавайте к вареному или жареному мясу, острым овощным блюдам и пряным блюдам из риса.

Лепешки из дрожжевого теста с кукурузной мукой и тыквой «Зогаранон»

Ингредиенты

900 г кукурузной муки, 100 г пшеничной муки, 200 г тыквы, 2 стакана воды, 25 г дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Просейте кукурузную муку и смешайте с 3 чайными ложками пшеничной муки.

Тыкву очистите от кожуры, семян и натрите на средней терке.

Затем смешайте с мукой и замесите тесто, при этом смешав дрожжи с теплой водой.

Подготовленное тесто поместите на 1 час 30 минут – 2 часа в

теплое место.

Подошедшее тесто разделите на куски весом около 200 г, скатайте в шары, используя для подсыпки пшеничную муку, накройте полотенцем и дайте расстояться в течение 25–30 минут.

В середине каждого шара из теста сделайте глубокий прокол ручкой деревянной ложки, вращая ее вокруг сырья, и придайте тесту полушарообразную форму.

Подготовленные лепешки уложите на смазанный растительным маслом противень.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Если у вас есть тандыр, выпекайте лепешки в нем.

Диетические лепешки на травяном настое из первых весенних побегов «Кук патир»

Ингредиенты

1 кг муки, 2 стакана травяного настоя, 25 г дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Для настоя: 1 кг смеси из первых побегов зелени дикорастущей мяты, лебеды, конского щавеля, пастушьей сумки, одуванчика, портулака, шпината, люцерны, зелень чеснока, зеленый лук, репчатый лук, 1 л воды.

Способ приготовления

Эти диетические лепешки готовятся 1–2 раза только весной, когда появляются первые побеги зелени дикорастущей мяты, лебеды, конского щавеля, пастушьей сумки, одуванчика, портулака и шпината. Соберите их, промойте и добавьте к ним побеги люцерны, чеснока, зеленый и репчатый лук. Все мелко нарубите и пропустите через мясорубку.

Один килограмм травяного фарша залейте теплой водой, дайте настояться и отожмите. На основе полученного травяного настоя замесите дрожжевое тесто. Когда тесто подойдет, разделите его на куски весом около 300 г, скатайте в шары и накройте полотенцем. Дайте расстояться в течение 10–15 минут и раскатайте в лепешки без ободка толщиной 1–1 ½ см. По всей поверхности лепешек нанесите узорные наколы вилкой. Подготовленные лепешки уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Если у вас есть тандыр, выпекайте лепешки в нем.

Лепешки из кукурузной муки по-грузински «Мчади»

Ингредиенты

3 стакана кукурузной муки, 1 стакан воды.

Способ приготовления

Из кукурузной муки и воды замесите жидковатое, липкое тесто. Смочите руки холодной водой и, отщипывая кусочки теста, скатайте их в шарики. Затем расплющите каждый шарик в лепешку на предварительно разогретой сковороде и накройте ее крышкой. Выпекайте в духовке при низкой температуре сначала с одной стороны, затем переверните и, не накрывая крышкой, выпекайте с другой стороны. Подавайте горячими.

Лепешки из кукурузной муки с имеретинским сыром, кинзой, петрушкой и зеленым луком по-грузински «Чвиштари»

Ингредиенты

3 стакана кукурузной муки, 1 стакан воды, ½ стакана тертого имеретинского сыра или брынзы (вымоченной), 1 столовая ложка рубленой зелени кинзы, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.

Способ приготовления

Из кукурузной муки и воды замесите жидковатое, липкое тесто. Рубленую зелень кинзы, петрушки и зеленый лук смешайте с тертым имеретинским сыром или вымоченной брынзой. Полученную смесь тщательно разотрите до получения однородной массы и смешайте с тестом.

Смочите руки холодной водой и, отщипывая кусочки теста, скатайте их в шарики. Затем расплющите каждый шарик в лепешку на предварительно разогретой сковороде и накройте ее крышкой. Выпекайте в духовке при низкой температуре сначала с одной стороны, затем переверните и, не накрывая крышкой, выпекайте с другой стороны. Подавайте горячими.

Лепешки из кукурузной муки с кинзой, петрушкой, зеленым луком и фасолевым пюре по-грузински «Чвиштари-вариант»

Ингредиенты

3 стакана кукурузной муки, 1 стакан воды, ½ стакана пюре из вареной фасоли, 1 столовая ложка рубленой зелени кинзы, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.

Способ приготовления

Из кукурузной муки и воды замесите жидковатое, липкое

тесто. Рубленую зелень кинзы, петрушки и зеленый лук смешайте с пюре из вареной фасоли. Полученную смесь тщательно разотрите до получения однородной массы и смешайте с тестом.

Смочите руки холодной водой и, отщипывая кусочки теста, скатайте их в шарики. Затем расплющите каждый шарик в лепешку на предварительно разогретой сковороде и накройте ее крышкой. Выпекайте в духовке при низкой температуре сначала с одной стороны, затем переверните и, не накрывая крышкой, выпекайте с другой стороны.

Подавайте горячими.

Лепешки из пресного теста с картофельным пюре или пшенной кашей и обжаренным луком по-татарски «Кыстыбай»

Ингредиенты

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан сыворотки, 1 яйцо, 1 чайная ложка соды, 3 столовые ложки растительного масла, ½ чайная ложки соли, сливочное масло (для смазывания лепешек).

Для начинки: картофельное пюре или вязкая пшенная каша с обжаренным луком.

Способ приготовления

Из муки, сыворотки, яйца, соды, растительного масла и соли замесите тугое тесто, как на вареники, накройте его и оставьте на 15 минут при комнатной температуре.

Подготовленное тесто разделите на семь равных частей и придайте им форму шаров.

Каждый шар из теста раскатайте в тонкую лепешку.

Выпекайте в духовке на среднем огне на сухом противне. Затем переверните лепешку, смажьте ее сливочным маслом и выпекайте нижнюю сторону до золотистого цвета.

Горячую лепешку несмазанной маслом стороной вверх положите на тарелку, смажьте сливочным маслом и уложите 2 столовые ложки начинки. Быстро сложите лепешку пополам и слегка придавите рукой.

Поверхность полученного полумесяца тоже смажьте сливочным маслом и уложите готовую лепешку в кастрюлю. Подготовленные таким же образом оставшиеся лепешки уложите в кастрюлю друг на друга.

Простой дрожжевой лаваш «Рецепт шеф-повара Самвела»

Ингредиенты

1 кг муки, 1 чайная ложка дрожжей, 500 мл воды, соль.

Способ приготовления

Из муки, воды, дрожжей и соли замесите тесто и дайте ему подойти (если тесто очень плотное, добавьте воды до получения мягкого теста). Сделайте из теста маленькие шарики, накройте их полотенцем и оставьте на 20–30 минут для расстойки.

Затем шарики из теста раскатайте в тонкие лепешки и, перекидывая их с руки на руку, растяните еще как можно тоньше. Каждую подготовленную лепешку уложите на нагретый металлический противень. Выпекайте в духовке с обеих сторон до готовности при средней температуре.

Лаваш со сливочным маслом, белками и кунжутом «К армянскому празднику всех влюбленных Терендез»

Ингредиенты

2 ½ стакана муки, 3 белка, ⅓ стакана воды, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки семян кунжута, 30 г сливочного масла, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Смешайте муку, сахар и соль. Добавьте воду, 1 белок и растопленное масло. Полученную массу тщательно перемешайте до получения крутого теста. Вымесите его в течение 5 минут, пока тесто не станет однородным. Разделите тесто на 10 частей и придайте им форму шариков.

Раскатайте каждый шарик на слегка посыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 1 мм.

Каждый пласт уложите на сухой противень, смажьте оставшимися взбитыми белками и посыпьте семенами кунжута.

Выпекайте в духовке 10–12 минут до золотистого цвета при температуре 200 °С.

Такой лаваш при остывании быстро высыхает и становится ломким.

Очень простой лаваш «От домашнего кулинара Серго»

Ингредиенты

2–2½ стакана муки, 1 яйцо, ½ стакана воды, ½ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Яйцо взбейте с солью, влейте воду, перемешайте и всыпьте 2 стакана муки. Все тщательно перемешайте и добавьте муки до получения крутого, как на пельмени, теста. Полученное тесто накройте и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Разделите тесто на кусочки и придайте им форму яйца. Каждый кусочек очень тонко раскатайте на посыпанной мукой поверхности. Выпекайте на сухой сковороде по 1–2 минуты с каждой стороны или в духовке при средней температуре. Готовый лаваш поместите на 5–7 минут в полиэтиленовый пакет. Храните обязательно в пакете, поскольку лаваш быстро черствеет.

Томатный лаваш с красным перцем и специями «Рецепт Тариэла, покорителя женщин»

Ингредиенты

500 г муки, 10 г дрожжей, 1 стакан томатного сока, 1 яйцо или молоко (для смазывания теста), специи (любые), красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Томатный сок посолите, поперчите и добавьте специи. Если сок очень густой, немного разбавьте его водой.

В полученную смесь добавьте дрожжи и все тщательно перемешайте до растворения дрожжей.

Затем всыпьте муку, замесите тесто и поместите его в теплое место. Подошедшее тесто обомните, разделите на небольшие части и еще раз поместите на 10 минут в теплое место.

Подготовленное тесто тонко раскатайте на посыпанной мукой поверхности, смажьте взбитым яйцом или слегка смочите молоком. Выпекайте в духовке на сухой разогретой сковороде по 30 секунд с каждой стороны при высокой температуре.

Грузинский лаваш с оливковым маслом «Амирани»

Ингредиенты

1 кг муки, 80 г дрожжей, 4–5 столовых ложек кукурузной муки, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки оливкового масла, 2 чайные ложки соли, растительное масло (для смазывания противня).

Способ приготовления

Муку просейте и смешайте с солью.

Дрожжи полностью растворите в 600 мл теплой воды, влейте смесь в муку и замесите мягкое тесто. Накройте его полотенцем и поместите на 20 минут в теплое место.

Спустя это время придайте тесту форму батона длиной 30 см, разделите его на пять частей и из каждой части скатайте шарик. Рабочую поверхность посыпьте кукурузной мукой, положите шарики и каждый из них слегка придавите. Полученные толстые лепешки уложите на смазанные растительным маслом или

маргарином противни и еще намного распластайте до нужного размера.

Яйцо взбейте с сахаром, оливковым маслом и полученной смесью смажьте лепешки. Выпекайте на самом верху духовки 10–12 минут при средней температуре. Через 5–6 минут от начала выпечки сбрызните лепешки водой, чтобы корочка была хрустящей, но не твердой.

Индийский лаваш с чесноком «Наан»

Ингредиенты

3 ½ –4 ½ стакана муки, 2 чайные ложки сухих дрожжей (7 г), 1 яйцо, 2 зубчика чеснока, 1 стакан воды (теплой), 3 столовые ложки молока, ¼ стакана сахара, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

В большой миске растворите в теплой воде дрожжи, добавьте 1 столовую ложку сахара и оставьте примерно на 10 минут до образования пенной шапочки. Подготовленные дрожжи смешайте с сахаром, молоком, взбитым яйцом и солью. Всыпьте столько муки, сколько потребуется для мягкого теста.

Вымешивайте 6–8 минут на слегка посыпанной мукой поверхности до получения однородного теста.

Положите тесто в миску, тщательно смазанную растопленным сливочным маслом (оставив немного масла для смазывания лепешек и решетки гриля) и накройте влажной тканью. Поместите в теплое место примерно на 1 час до увеличения объема теста в два раза. Затем добавьте в тесто пропущенный через пресс чеснок и перемешайте.

Отщипните кусочки теста размером с грецкий орех, скатайте в шарики и уложите на противень. Накройте тканью и поместите в теплое место примерно на 30 минут до увеличения объема теста в два раза. Рядом с грилем, разогретым до средней температуры, раскатайте шарик теста в тонкий круглый пласт. Слегка смажьте сливочным маслом решетку гриля и уложите лепешку. Выпекайте 2–3 минуты до тех пор, пока лепешка не станет пухлой и не подрумянится.

Смажьте неиспеченную сторону сливочным маслом и переверните лепешку, смазав маслом испеченную сторону.

Выпекайте еще 2–4 минуты до золотистого цвета.

Пирожки

Бабушкины пирожки – это сдобные булочные изделия маленьких размеров разнообразной формы: сердечки, лилии, снопики, крендельки, подковки, заячьи ушки, бараньи рожки.

В старину искусством изготовления этих симпатичных булочек владели не только профессиональные пека ри, но и многие домашние хозяйки.

Бабушкины пирожки, как правило, выпекаются из дрожжевого теста, сдобренного растопленным сливочным маслом, обильно посыпанного сахаром, маком, орешками, штрицелем. Нередко в них помещают всевозможные начинки: творог, брынзу, джем, яблоки, ягоды.

Тесто на дрожжах для пирожков

Ингредиенты

1 стакан воды, 1 ½ стакана муки, 10 г дрожжей, 2–3 желтка, 50 г сливочного масла или маргарина, ½ столовой ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

В стакане воды размешать дрожжи, добавить 1 ½ стакана муки, замесить тесто, поставить на 2 часа в теплое место. Когда оно поднимется, добавить сахар, соль, положить сливочное масло, 2–3 желтка, растертые с сахаром, замесить, раскатать, сделать пирожки. В течение ¾ часа дать пирожкам подняться, затем изжарить их на легком огне во фритюре.

Для фарша берут жареные мозги, печенку, говядину, раковые шейки, творог, рыбу, капусту, морковь, рис, картофель, грибы.

Штрицель для пирожков Штрицелем, или штрейзелем, называется посыпка, приготовленная из муки, масла и сахара.

На доску насыпают муку, сахар и добавляют растопленное или размягченное масло, тщательно перетирают массу пальцами до получения рассыпчатой крупки.

Штрицелем посыпают пироги, батончики, булочки, плюшки.

Пирожки печеные из дрожжевого теста

Ингредиенты

4 кг муки, 250 г сахара, 100 г маргарина, 100 г дрожжей, 1 ½ л воды, 2 ½ кг фарша (любого), 25 г маргарина (для смазывания противня), 50 г соли, 150 г меланжа (для смазывания изделия).

Способ приготовления

Из дрожжевого опарного теста сформовать шарики.

Через 5 минут раскатать из них лепешки круглой формы, положить фарш, края теста плотно соединить и придать изделию форму лодочки.

Пирожки уложить швом вниз на лист, смазанный маслом, дать полную расстойку, смазать яйцами, ножом нанести неглубокие линии и выпекать в течение 7–8 минут при 230–240 ˚С.

Пирожки печеные из дрожжевого слоеного теста

Ингредиенты

4 ½ кг муки, 500 г сахара, 1 кг сливочного масла, 120 г дрожжей, 50 г соли, 25 мл рафинированного растительного масла (для смазки противней), 5–6 яиц (для смазки изделий), 2,8 кг мяса (любого, для фарша), 150 г свиного топленого сала, 50 г соли, 2 г черного молотого перца, 200 г репчатого лука, 300 г риса.

Способ приготовления

Разделать слоеное тесто. Раскатать пласт толщиной около 5 мм и круглой выемкой диаметром 8–8,5 см вырезать лепешки. На середину лепешки положить фарш и накрыть его, приподняв край теста, затем пирожок слегка прижать ладонью. В длину пласта теста нарезать полоски шириной 12–13 см. Вдоль по полоске положить фарш, один край полоски теста перегнуть (по длине) пополам, закрыть фарш и, немного отступя от края, примять рукой. Полученную трубку разрезать острым ножом на куски длиной 5–7 см.

Можно также нарезать пласт на квадраты (примерно 7 × 7 см), положить посередине куски фарша, соединить два противоположных угла теста так, чтобы образовался пирожок треугольной формы. Пирожки уложить на лист, смазанный жиром, и оставить для полной расстойки на 1 час 40 минут – 2 часа при температуре 25–30 ˚С. Во время расстойки в помещении не должно быть сквозняка, чтобы на тесте не образовалось корочки. Перед выпечкой поверхность пирожков смазать яйцами. Выпекать изделия 7–8 минут при 200–240 ˚С.

Пирожки из сдобного пресного теста

Ингредиенты

360 г муки, 40 г маргарина, 50 г меланжа, 10 г сахара, 5 г соли, 5 г соды, 5 г лимонной кислоты, 130 мл воды, 250 г фарша

(любого), 15 г меланжа (для смазки пирожков), 5 мл растительного масла (для смазки листа).

Способ приготовления

Приготовить пресное сдобное тесто.

Чтобы изделия получились рассыпчатыми, это тесто следует готовить с добавлением пищевой соды и лимонной кислоты. Питьевую соду смешать сначала с небольшим количеством муки, а затем с остальной мукой и просеять. В посуду, в которой замешивают тесто, всыпать муку, добавить меланж или яйца, смешанные с сахаром, растопленное масло или маргарин, затем влить воду, предварительно растворив в ней кислоту и соль. После этого быстро замесить тесто и охладить его при температуре 10–12 ˚С в течение часа.

Раскатать четырехугольный пласт толщиной 3–5 мм и круглой выемкой вырезать лепешки весом по 50–60 г. На середину лепешки положить фарш, края теста соединить, после чего изделие поместить на лист, смазать яйцом и выпечь при 230–240 ˚С.

Пирожки с картошкой

Ингредиенты

1 кг картофеля, 3–4 луковицы, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Сварить картошку, слить отвар, размять ее и добавить к пюре обжаренный измельченный лук. Остывшую начинку класть на раскатанные лепешки теста, защипывать края и обжаривать в большом количестве разогретого растительного масла.

Класть слепленные пирожки нужно обязательно в горячее масло, так как если масло будет нагрето мало, то оно сильно впитывается в тесто и пирожки получаются не такие вкусные. Сначала нужно слепить все пирожки, раскладывая их на посыпанном мукой столе, а уже потом жарить.

Пирожки «Мадэлен»

Ингредиенты

200 г муки, 10 яиц, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 щепотка лимонной цедры, 1 щепотка соли.

Способ приготовления

Взять 10 яиц, отделить белки от желтков, взбить желтки, прибавив в них 200 г сахара, щепотку лимонной цедры и немного соли; всыпать 200 г самой лучшей муки, размешать хорошенько, прибавить в эту смесь сливочного масла и белки, взбитые в пену.

Когда тесто будет готово, смазать маслом маленькие формочки, наполнить их тестом, поставить в духовку; как будут готовы, подавать.

Формочки можно заменить большой бумажной коробкой, смазанной маслом, в которую выливается тесто; когда оно испечется, можно нарезать готовое изделие и придать какую угодно форму.

Слоеные пирожки с мозгами

Ингредиенты

400 г телячьих мозгов, 2 ½ стакана воды, 1 г красного молотого перца, 1 столовая ложка уксуса, 1 чайная ложка соли, 1 луковица, ½ столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки муки, ½ стакана сметаны, 1 г мускатного ореха, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка измельченной зелени петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто (как указано в предыдущем рецепте), взять мозги из 1 телячьей головы, вымочить в воде, опустить в 2 ½ стакана кипятка с 10 зернами красного перца, лаврового листа, с 1 столовой ложкой уксуса и 1 чайной ложкой соли. Кипятить 10 минут, вынуть, нарезать кусочками. 1 луковицу поджарить в ½ ложке масла, положить 2 чайных ложки муки, ½ стакана сметаны, вскипятить. Положить мозги, всыпать немного мускатного ореха, укропа, соли, 1 чайную ложку лимонного сока.

Нафаршировать пирожки в виде рога изобилия, поставить в духовку на 5 минут, посыпать жаренной петрушкой.

Слоеные пирожки в виде рога изобилия с кремом «Бешамель»

Ингредиенты

1 кг слоеного теста, 1 яйцо.

Для «бешамеля»: 1 столовая ложка сливочного масла, ½ стакана муки, 1 ½ стакана молока или сливок, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка лимонной цедры, 1 чайная ложка ванили или корицы.

Способ приготовления

Замесить слоеное тесто, раскатать на полоски. На конусовидных палочках, смоченных водой, свернуть пирожки в виде рога изобилия. Намазать их яйцом, подсушить и поставить в духовку. Запечь, снять с палочек. Наполнить формочки сладким кремом «Бешамель» и сразу подавать.

«Бешамель» приготовить из 1 ложки сливочного масла, ½

стакана муки, 1 ½ стакана молока (сливок), прокипятить, всыпать сахар и лимонную цедру, ваниль или корицу, предварительно истолченную с сахаром.

Слоеные пирожки с печеночным фаршем и ромом

Ингредиенты

1 телячья печень, 400 г шпика, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, ¼ белой булки (вымоченной), 75 г мадеры, 1 столовая ложка рома, мускатный орех, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Телячью печень, шпик и 1 луковицу нарезать тонкими кусками, прибавить черного перца, соли, лаврового листа, сварить в кастрюле на фритюре. Затем слить жир и мясо истолочь в ступке, прибавить 1 ложку сливочного масла, ¼ вымоченной белой булки, размешать, влить рюмку мадеры, 1 ложку рома, всыпать мускатного ореха, соли.

Нафаршировать этим фаршем пирожки в виде рога изобилия и поставить в духовку на 5 минут.

Слоеные пирожки с фаршем из телятины

Ингредиенты

100 г почечного жира, 100 г говядины, 1 белая булка, 1 луковица, 2 яйца, 20 г зелени укропа, 20 г зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Толкут в ступке 100 г почечного жира (пестик нагревать в горячей воде). 100 г говядины измельчить, изжарить, смешать с белой булкой, 1 печеной луковицей, перцем, солью, 1 сырым яйцом, укропом, петрушкой, все это размешать. Приготовить тесто, начинить его фаршем, пирожки смазать яйцом, поставить в духовку. Посыпать поджаренной зеленой петрушкой. В говяжий фарш иногда добавляют маленькую вымоченную селедку.

Слоеные пирожки с фаршем из щуки или окуня

Ингредиенты

500 г рыбы (любой), 1 луковица, 1 яйцо, перец, соль.

Способ приготовления

Выбрать из рыбы кости, нарезать кусочками, посолить; 1 мелко порубленную луковицу поджарить в масле, поджарить рыбу, посыпать перцем, смешать с 1 крутым яйцом, приготовить

тесто для слоеных изделий, нафаршировать круглые пирожки, поставить в духовку. Посыпать сухарями и зеленой петрушкой.

Русские пирожки со свежими грибами

Ингредиенты

400 г грибов (любых), 1 луковица, 50 г зелени петрушки и укропа (измельченной), 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны.

Способ приготовления

Взять 400 г шляпок боровиков, шампиньонов, сморчков, разрезать их на 4 части, положить в кастрюлю, посыпать солью, перцем, луком, укропом, поставить на огонь. Когда грибы пустят сок, добавить 1 ложку сливочного масла и 2 ложки сметаны, прокипятить. Фаршем начинить пирожки.

Литовские пирожки с солеными грибами

Ингредиенты

Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 пучок петрушки, соль.

Для начинки: 400 г грибов (любых, соленых), 2–3 луковицы, 900 г рыбы, петрушка, маргарин, перец, соль.

Способ приготовления

В первом случае соленые грибы с луком порубить.

Отварную рыбу без костей разобрать, смешать с рубленым луком, петрушкой, посолить, поперчить, потушить с маргарином на сковороде.

Приготовить смесь и начинить ею (как обычно) пирожки, смазать их яичным желтком и выпечь в духовке со средним жаром. Подавать горячими со сметаной или сметанным соусом.

Пирожки (или пирог) со свежими грибами

Ингредиенты Для теста: 1,2 кг муки, 10 г дрожжей, 200 г сливочного масла, 5 яиц.

Для начинки: 1,2 кг грибов (любых, свежих), 100 г сливочного масла, 200 г сметаны.

Способ приготовления

Грибы очистить, посолить и изжарить с рубленым луком в масле, прибавить перца и сметаны. Тесто брать на дрожжах.

Пирожки (или пирог) с гречневой кашей и грибами

Ингредиенты

Для теста: 1,2 кг муки, 10 г дрожжей (сухих), 200 г сливочного масла, 5 яиц.

Для начинки: 600 г гречневой крупы, 200 г грибов (любых, сухих), 200 г сливочного масла, 5 луковиц, немного перца.

Способ приготовления

Крутую гречневую кашу поджарить в масле с рубленым луком, затем прибавить отваренные рубленые грибы, немного перца и посолить.

Пирожки сырные

Ингредиенты

200 г сыра (любого, тертого), 2 яйца, 50 мл мадеры, 200 г муки, 450 г сливочного масла.

Способ приготовления

200 г тертого сухого сыра смешать с 2 яйцами, ¼ рюмки мадеры и 200 г муки до густоты сметаны. Затем положить 450 г сливочного масла и замесить.

Через 30 минут выдержки тонко раскатать, добавить фарш, выпекать в горячей духовке 10–15 минут.

Пирожки с отварным телячьим ливером

Отварить 200 г телячьего ливера, изрубить его мелко, положить в кастрюлю или сковородку, в которой раньше поджарить в масле мелко нарезанные 1–2 луковицы, посолить и посыпать перцем, поджарить немного, туда же положить одно мелко нарезанное крутое яйцо, размешать и начинить тесто или напечь тоненьких блинчиков, завернуть в них фарш и поджарить в масле на сковороде.

Пирожки с гречневой кашей и яйцами

Сварить накануне крутую гречневую кашу. Поджарить в масле мелко нарезанную луковицу, смешать с кашей, посолить, положить перца, 1–3 рубленых яйца, смешать вместе, сделать пирожки из рассыпчатого теста и поставить в духовку.

Пирожки с рисом и яйцами или с рисом, вязигой и яйцами Сварить полстакана риса в воде.

Когда зерна станут слипаться, то откинуть рис на дуршлаг и, помешивая, сполоснуть холодной водой, прибавить одну ложку растопленного масла, 1 ложку бульона, посолить, положить 2–3 мелко нарубленных крутых яйца, размешать, сделать пирожки, приготовленные по одному из вышеуказанных способов.

Пирожки с говяжьим фаршем Взять вареной говядины из супа, изрубить ее и поджарить в масле 2–3 луковицы, искрошить

и положить в говядину, туда же положить соли, перца, 1 или 2 ложки бульона или сметаны, все это немного поджарить в кастрюле или на сковороде, когда остынет, прибавить 2 сваренных вкрутую, нарубленных яйца, начинку положить в тесто, защипнуть края, помазать яйцом и жарить в масле на сковороде.

Левашники

Ингредиенты

400 г муки, ¼ стакана воды, 1 яйцо, 1 белок, 100 мл коньяка, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Приготовить очень крутое тесто из 400 г муки, ¼ стакана воды, 1 яйца и 1 белка, 2 рюмок коньяка или рома, 1 столовой ложки сахара и соли.

Раскатать тесто и вырезать его, как для вареников. Положить на каждый кусочек теста ½ чайной ложки варенья и защипнуть края.

Наколоть каждый левашник вилкой и поджарить в горячем фритюре из топленого или оливкового рафинированного масла.

Наливашники

Ингредиенты

3 стакана муки, 1 стакан воды, 1 столовая ложка орехового масла, 1 г соли.

Способ приготовления

Приготовить крутое тесто из просеянной муки, 1 стакана воды, 1 столовой ложки орехового или макового масла, немного соли.

Раскатать тонко, вырезать лепешечки, на середину каждой положить варенье, обрезать края резцом или защипнуть.

Поджарить на сковороде на масле, поливая сверху горячим маслом, чтобы вздувались.

Пирожки с пшенной кашей

Ингредиенты

1 стакан пшена, 1 стакан изюма, ½ стакана сахара, корица, вода, тесто, соль.

Способ приготовления

Сварить крутую пшенную кашу на воде, добавив во время варки немного соли и сахар.

В готовую кашу всыпать изюм и перемешать. Остывшую начинку класть на лепешки из теста и лепить пирожки.

Можно испечь большой пирог с такой начинкой. Пирожки смазать крепким сладким чаем и выпекать на среднем огне.

Вместо пшена можно использовать рис.

Маленькие слоеные пирожки для бульона

Ингредиенты

Для теста: 200 г топленого масла, 200 г муки, 250 мл воды, 10 г соли.

Для начинки: мясо из бульона (любое, вареное), 50 г репчатого лука, 3 яйца, 20 г масла (для жарения), 250 мл бульона, перец, соль.

Способ приготовления

Эти пирожки идеально подходят для того, чтобы подавать их к прозрачным супам.

Всыпать муку в миску, сделать в середине углубление и влить в него подсоленную воду. С помощью ножа смешать муку с водой до консистенции сметаны.

Тщательно вымесить тесто рукой (оно должно стать гладким), поместить его в холодильник, накрыв полотенцем, чтобы не подсохло.

Застывшее тесто раскатать в пласт толщиной в полпальца, положить на него масло, придав ему форму раскатанного теста, но только меньше размером.

Защипнуть тесто, чтобы оно покрыло масло со всех сторон, и раскатать его потоньше, немного присыпая мукой. Сложить втрое и поставить в холодильник на 10–15 минут, выровняв края скалкой. Затем тесто вынуть и раскатать, сложить два раза вдоль, следя за тем, чтобы заложенный край при раскатывании всегда был справа.

Снова поставить тесто в холодильник на 20–25 минут и снова раскатать два раза, опять поставить в холодильник на 20 минут, еще раз раскатать два раза и по ставить в холодильник на 20 минут, после чего раскатать в последний раз в пласт толщиной в полпальца. Нарезать стаканом или специальной выемкой кружки. На половину кружков горкой положить фарш – кружочки сваренных вкрутую яиц, смешанных с отварным мясом из бульона, накрыть их кружками теста без фарша, прижать тесто в том месте, где фарш, рюмкой.

Смазать пирожки яйцом и поставить в горячую духовку. Когда они зарумянятся и будут свободно сходить с листа.

Самбуса бараки (пирожки с мясом слоеные по-узбекски)

Ингредиенты

4 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, 3 столовые ложки растительного масла (для прослойки теста), 500 г баранины, 150 г репчатого лука, 50 г жира, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Из муки, яиц, соли, воды приготовить крутое тесто, выдержать его 30–40 минут.

Затем раскатать в большие лепешки толщиной 1 мм, смазать маслом, скрутить в виде рулета, нарезать небольшими кусочками и снова раскатать. На раскатанное тесто уложить фарш и придать пирожкам форму треугольника, прямоугольника или полумесяца.

Приготовление фарша: мякоть баранины пропустить через мясорубку и пережарить с луком и маслом.

Выпекать самбусу можно в духовом шкафу.

Пирожки (или пирог) из свежей капусты

Ингредиенты

1,2 кг муки, 10 г дрожжей (сухих), 200 г сливочного масла, 10 яиц, 800 г капусты (свежей), 5 луковиц.

Способ приготовления

Свежую капусту нарубить или нашинковать, посолив, дать постоять, пока она даст сок; тогда ее хорошо отжать руками и жарить с рублеными луковицами в масле, чтобы хорошо упрела и даже слегка подрумянилась, прибавить немного мелкого сахара и остудить.

Фарш положить на тесто из дрожжей, а сверху фарша уложить кружочками круто сваренные яйца, пирог наглухо защипнуть, смазать желтком и поставить в духовку. К фаршу можно прибавить перца.

Многие такой пирог предпочитают печь из слоеного теста. Таким же образом делаются и пироги из кислой капусты.

Слоеные пирожки с капустой для бульона

Ингредиенты

450 г муки, 300 г сливочного масла, 200 г сметаны, 10 г соли, 800 г капусты, 4 яйца.

Способ приготовления

Муку с маслом порубить ножом, влить подсоленную сметану, быстро замесить тесто и поставить в холодильник.

Капусту мелко порубить, залить соленым кипятком и поставить варить. Когда капуста закипит, снять крышку на 5 минут, чтобы исчез специфический запах капусты.

Доварить, закрыв крышкой, до мягкости, аккуратно откинуть на дуршлаг, охладить, положить в полотняный мешочек и тщательно отжать.

Выложить в миску, на капусту положить рубленые яйца, залить 100 г растопленным сливочным маслом и хорошо вымешать.

Остывшее тесто выложить на посыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружки, на половину кружков положить кучками фарш, остальными кружками накрыть их, края защипнуть, как у ватрушек, смазать пирожки разболтанным яйцом и поставить в хорошо нагретую духовку.

Когда пирожки подрумянятся и пропекутся, снять их с листа и подавать.

Пирожки простые печеные Приготовить опарное или безопарное тесто. Готовое тесто выложить на стол или пирожковую доску, посыпанную мукой, разделить на кусочки и, подкатывая, придать им форму шариков, которые оставить на 5–8 минут, чтобы тесто немного подошло. После этого шарики из теста раскатать в виде круглых лепешек, толщиной до 1 см, и положить на каждую лепешку подготовленную начинку (см. раздел «Начинки»). Края лепешки соединить и защипнуть, придавая пирожку овальную форму. Выпекать в духовке в течение 15–20 минут.

Пирожки семейные с томатами

Ингредиенты

3 луковицы, 1 кг помидоров, 1 кг теста, 200 мл подсолнечного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Нарезать лук репчатый и обжарить в подсолнечном масле. Затем нарезать поперек твердые недозревшие томаты, можно чуть пожелтевшие, розовые, красные – лишь бы твердые и толстокожие.

Тщательно удалить из них сок и нарезать дольками или кубиками, подсолить, через несколько минут опять удалить сок.

Далее на приготовленные лепешки из обычного теста кладем 1 столовую ложку томатов, подсолить так, чтобы соль ушла в сок.

Затем положить 1 чайную ложку жареного лука, полить немного маслом, опять подсолить по вкусу.

Печь в сковороде на медленном огне, чтобы пирожки были до половины в подсолнечном масле.

Подавать на стол в теплом виде.

…и другая выпечка

Пряники медовые

Ингредиенты

2 стакана муки, 300 г меда, 2–3 столовые ложки растительного масла, 100 г орехов (любых, измельченных), 1 чайная ложка пряностей (любых), 1 лимон, ½ чайная ложка соли.

Способ приготовления

Ядра орехов хорошо истолочь или пропустить через мясорубку, соединить с медом, маслом, пряностями, натертой на мелкой терке цедрой лимона вместе с мякотью, удаляя при этом косточки.

Массу перемешать до однородности, всыпать смешанную с содой муку, замесить тесто.

Можно уменьшить количество меда, добавив сахар.

Кроме того, можно добавить еще 1 чайную ложку какао.

Тесто раскатать и аккуратно вырезать формочкой различные прянички.

В Крестопоклонную седмицу Великого поста можно выпечь такие пряники в виде креста, в середине положить изюминки или ягоды из варенья.

Рулет с маком

Ингредиенты

500 г муки, 75 г сахара, 50 г сливочного масла или сливочного маргарина, 1 яйцо, 7 г дрожжей, 5 г соли, 250 мл воды, 25 г муки (для подпыливания), 5 мл растительного масла (для смазывания противня), 75 г яйца (для смазки изделий).

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое опарное тесто, раскатать прямоугольный пласт толщиной 5 мм.

На пласт теста положить подготовленный мак и сформовать рулет. Пласт можно завернуть с одного или двух краев.

Поместить рулет на противень швом вниз, дать полную расстойку, смазать яйцами, проколоть в нескольких местах деревянной шпилькой и запекать при 210–220 °С в течение 25–30 минут.

Рулет с корицей

Ингредиенты

400 г муки, 80 г сахара, 70 г сливочного масла или сливочного маргарина, 2 яйца, 300 г изюма, 20 г дрожжей, 80 мл воды, 30 г муки (для подпыливания), 10 мл растительного масла (для смазки противня).

Для начинки: 160 г сахара, корица (молотая).

Способ приготовления

Из дрожжевого опарного теста раскатать пласт толщиной 5 мм, посыпать сахаром и молотой корицей, изюмом и закатать в рулет диаметром 6 см. Положить рулет швом вниз на противень, смазанный маслом, дать полную расстойку и выпечь при 180–200 °С.

Бабушкины прянички

Ингредиенты

200 г муки, 200 г сахара, 3 яйца, кардамон.

Способ приготовления

Замесить тесто. Противень слегка смазать маслом.

Брать тесто по ½ чайной ложечки, сдвигать его другой ложечкой на противень на расстояние 4–5 см друг от друга. Поставить в горячую духовку на 7–10 минут. Следить, чтобы не подгорели. Как только слегка подрумянятся, сейчас же снимать ножом.

Раскладывать на блюдо, пока не остынут.

Коврижка

Ингредиенты

1 стакан сахара, 1 стакан воды, 2 столовые ложки меда, 1 чайная ложка соды, 2 столовые ложки какао или кофе (крепкого), ½ стакана изюма, ½ стакана орехов (любых), ½ стакана растительного масла, кориандр (измельченный), корица (измельченное), масло (для смазывания формы).

Для глазури: 150 г сахарной пудры, 2 столовые ложки какао, 3 столовые ложки воды (горячей), 2 столовые ложки маргарина.

Способ приготовления

В миску насыпать сахар, налить воду и растительное масло, положить мед и прогреть до полного растворения сахара и меда. В остывшую до 30–40 °С жидкость всыпать соду, какао или кофе и пряности и тщательно вымешать, чтобы не осталось комков. Добавить орехи, изюм и муку – сколько потребуется, чтобы тесто по густоте напоминало бы хорошую сметану. Выпекать в форме, смазанной маслом и припорошенной мукой. Остывшую коврижку

можно разрезать вдоль и прослоить джемом, а сверху покрыть глазурью.

Глазурь можно приготовить при наличии растительного маргарина. Глазурь приготовляется следующим образом: смешать 150 г сахарной пудры с 2 столовыми ложками порошка какао, 3 столовыми ложками горячей воды и 2 столовыми ложками мягкого комнатной температуры растительного маргарина.

Струдели с маком

Ингредиенты

3 стакана муки, 2 ½ стакана воды (теплой), 10 г дрожжей, ¼ стакана подсолнечного масла, 200 г сахара, 1 столовая ложка меда.

Способ приготовления

Воду, дрожжи и муку размешать, дать опаре подняться.

Выбить тесто, посолить, влить ¼ стакана подсолнечного масла, размешать с 200 г сахара и 1 ложкой меда, всыпать немного порошка горького миндаля и муки, вымесить густое тесто.

2 стакана мака ошпарить кипятком, выжать, растереть в ступке с 1 ложечкой сахара и 1 ложкой меда, дать постоять 1 час, добавить немного порошка горького миндаля.

Когда тесто поднимется, тонко раскатать и нарезать длинные полосы, нарезать кружки, смазать их маковой массой и свернуть в трубки. Затем сложить на лист с постным маслом и мукой, смазать их медом с водой, посыпать маком и порошком сладкого миндаля, поставить в духовку на 45 минут.

Ромбики из дрожжевого теста с медом, грецкими орехами, кардамоном и топленым маслом по-армянски «Сдобная пахлава»

Ингредиенты

Для теста: 750 г муки, 35 г дрожжей, 170–180 г топленого масла, 2 яйца, 200 мл воды, 2 желтка (для смазывания теста), растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки: 500 г грецких орехов (очищенных), 500 г сахара, 1 чайная ложка кардамона.

Для заливки: 170–180 г меда, 100 г топленого масла.

Способ приготовления

Для теста в посуду влейте воду с растворенными в ней дрожжами, добавьте взбитые яйца и все тщательно размешайте.

При непрерывном помешивании всыпьте муку, тщательно

перемешайте полученную массу и влейте растопленное масло.

Вымесите тесто в течение 10–15 минут и поместите его на 1 час – 1 час 30 минут в теплое место.

Подошедшее тесто разделите пополам, каждую часть раскатайте в пласт толщиной 1 ½ –2 мм. Один пласт положите на смазанный растительным маслом противень, разложите начинку толщиной 3 мм и накройте вторым пластом теста. Края теста тщательно защипните.

Поверхность смажьте взбитым желтком и ножом сделайте надрезы в виде ромба.

Выпекайте в духовке 10 минут при средней температуре, затем залейте тесто по линиям надрезов растопленным маслом и выпекайте еще 25–30 минут.

Готовую горячую пахлаву залейте по линиям надрезов подогретым медом и нарежьте.

Для начинки грецкие орехи пропустите через мясорубку и смешайте с сахаром и кардамоном.

Ромбики из дрожжевого слоеного теста с медом, грецкими орехами, кардамоном и топленым маслом по-армянски «Слоеная пахлава»

Ингредиенты

Для теста: 750 г муки, 50 г дрожжей, 200 мл воды, 2 желтка (для смазывания теста), растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки: 300 г грецких орехов (очищенных), 300 г сахарного песка, ½ чайной ложки кардамона.

Для прослойки: 170–180 г топленого масла.

Для заливки: 150 г меда, 100 г топленого масла.

Способ приготовления

Для теста в теплую воду с разведенными дрожжами всыпьте, непрерывно помешивая, муку и замесите тесто. Вымесите тесто в течение 15–20 минут, затем поместите на 30–40 минут в теплое место, накрыв полотенцем.

Подошедшее тесто разделите на четырнадцать частей, раскатайте их в тонкие пласты и смажьте растопленным маслом.

На смазанный растительным маслом противень положите 3 пласта теста и поверх разложите пятую часть начинки. Поверх уложите 2 пласта вместе, верхний пласт смажьте пятой частью начинки и таким образом уложите 8 пластов (4 раза по 2 пласта вместе).

Последним слоем уложите оставшиеся 3 пласта теста, смажьте поверхность взбитым желтком и ножом сделайте надрезы

в виде ромбов. Выпекайте в духовке 10 минут при средней температуре, затем залейте тесто по линиям надрезов растопленным маслом и выпекайте еще 25–30 минут. Готовую горячую пахлаву залейте по линиям надрезов подогретым медом и нарежьте.

Для начинки грецкие орехи пропустите через мясорубку и смешайте с сахаром и кардамоном. Полученную начинку разделите на пять частей.

Слоеный пирог из рисовой муки с шафраном, сахарным сиропом и начинкой из грецких орехов с кориандром и кардамоном «Шекинская пахлава»

Ингредиенты

Для теста: 1 ¾ стакана рисовой муки, ½ стакана воды, ⅓ чайной ложки шафрана, растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки: 1 стакан грецких орехов (очищенных), ¼ чайной ложки молотого кориандра, кардамон на кончике ножа.

Для сиропа: 2 стакана сахара, ½ стакана воды, лимонная кислота на кончике ножа.

Способ приготовления

Для теста рисовую муку просейте в миску, влейте воду и замесите жидкое тесто.

Тесто небольшими порциями влейте на горячий противень или в сковороду и испеките тонкие лепешки наподобие блинчиков.

В смазанный растительным маслом противень уложите 8 лепешек и поверх ровным слоем разложите начинку.

Накройте ее пятью слоями лепешек, придайте изделию круглую форму и посыпьте все шафраном.

Выпекайте в духовке 15–20 минут при средней температуре. Готовую пахлаву залейте сиропом и дайте пропитаться в течение 8–10 часов. Подавайте, нарезав на порции.

Для начинки орехи растолките и смешайте с кардамоном и молотым кориандром.

Для сиропа в кастрюлю всыпьте сахар, влейте воду, добавьте лимонную кислоту, доведите смесь до кипения и поварите 5–10 минут на слабом огне.

Коврижка с медом, изюмом, корицей, сметаной и лимонным соком «Мурталинская»

Ингредиенты

2 ½ –3 стакана муки, ¾ стакана сметаны, 2 ½ –3 стакана изюма (без косточек), 2 яйца, 1 ½ стакана сахара, 2–3 столовые ложки меда, 200 г маргарина (размягченного), 1 чайная ложка соды, ½ чайной ложки лимонного сока, 1–2 чайной ложки корицы, растительное масло (для смазывания противня), соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Яйца разотрите добела с сахаром, добавьте размягченный маргарин, холодную сметану, мед, соль, корицу, промытый и обсушенный изюм, просеянную муку и соду, гашеную уксусом или лимонным соком.

Замесите тесто, напоминающее густую сметану.

Готовое тесто уложите на подогретый, смазанный растительным маслом противень и разровняйте поверхность.

Выпекайте в духовке 30–40 минут при средней температуре.

Готовность коврижки проверьте зубочисткой или спичкой: если при протыкании самой толстой части изделия спичка остается сухой – коврижка готова.

Ромбики из двух видов теста с начинкой-безе и орехово-изюмной начинкой

«Праздничная пахлава по-батумски»

Ингредиенты

Для основного теста: 4 стакана и 2 столовые ложки муки, 4 желтка, 1 столовая ложка сметаны, 1 стакан воды (теплой), 100 г специального маргарина для слоеного теста, 1 столовая ложка растительного масла.

Для теста на маргарине: ¾ стакана муки, 400 г маргарина.

Для начинки безе: 5 белков, сок 1 лимона, 2 стакана сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Для орехово-изюмной начинки: 300 г грецких орехов (очищенных), 200 г изюма.

Для сиропа: 1 ½ стакана воды, 1 стакан сахара.

Для смазывания теста: 1 желток, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Для основного теста смешайте желтки, теплую воду, растительное масло, сметану, размягченный маргарин и муку.

Замесите гладкое, мягкое, не липнущее к рукам тесто.

Скатайте его в шар, накройте пищевой пленкой и поместите на 1 час в холодильник.

Для теста на маргарине смешайте муку и размягченный маргарин. Полученной смеси сначала придайте форму шара,

затем разделите на три части. Каждой из них тоже придайте форму шара, накройте пищевой пленкой и поместите в холодильник.

Охлажденное основное тесто раскатайте в круглую лепешку.

В ее центр положите один шар маргаринового теста, соберите края основного теста к центру, защипните их и придайте форму шара. Раскатайте его в одном направлении почти по форме противня.

На раскатанный пласт уложите второй шар маргаринового теста и сверните все конвертом. Раскатайте конверт до получения плоского коржа по форме противня.

В центр положите оставшийся шар маргаринового теста и смажьте им весь корж. Раскатанный и смазанный пласт сверните рулетом и поместите на 1 час в холодильник.

Спустя это время сильно разогрейте духовку и остудите противень. Рулет разделите на три части (одна из них должна быть немного больше). Одну из двух одинаковых частей раскатайте по форме противня. Выпекайте на холодном противне в духовке 13–15 минут при температуре 180 °С до едва золотистого цвета.

Готовый корж переложите на деревянную доску и остудите. Противень остудите.

Вторую часть теста также раскатайте по форме противня и равномерно полейте половиной нормы начинки-безе.

Затем посыпьте половиной нормы орехово-изюмной начинки и накройте все испеченным коржом.

Поверх равномерно распределите оставшуюся начинку-безе и затем оставшуюся орехово-изюмную начинку.

Большую часть теста раскатайте намного тоньше, чем первую и вторую части, и полученным тонким пластом теста накройте изделие. Тщательно взбейте венчиком желток и 1 ст. ложку растительного масла. Полученной смесью смажьте поверхность теста и разрежьте все на ромбы.

Выпекайте в духовке 1 час – 1 час 10 минут при температуре 180 °С. Готовую пахлаву остудите до теплого состояния и залейте сиропом.

Для начинки безе белки взбейте в крепкую пену. Продолжая взбивать, добавьте лимонный сок, всыпьте небольшими порциями сахар и ванильный сахар.

Полученную начинку поместите в холодильник.

Для орехово-изюмной начинки грецкие орехи пропустите через мясорубку. Изюм вымойте, обсушите на полотенце и смешайте с орехами.

Для сиропа сахар залейте холодной водой и поварите,

помешивая, до загустения.

Слоеный пирог из сливочного теста с фундуком и сахарным сиропом «Батумская баклава»

Ингредиенты

Для теста: 3 стакана муки, 70 г сливочного масла, 1 яйцо, ½ стакана воды, ¼ чайной ложки соли.

Для начинки: 2 стакана фундука (очищенного), ½ стакана сахара.

Для сиропа: ⅓ стакана сахара, ½ стакана воды.

Способ приготовления

Для теста муку просейте в миску, вбейте яйцо, добавьте 2 столовые ложки размягченного сливочного масла, воду, соль и замесите тесто средней густоты. Готовое тесто разделите на небольшие кусочки и раскатайте из них не менее 20 тонких лепешек.

Подготовленные лепешки уложите в глубокую сковороду или на противень в следующем порядке: 3 лепешки, смазанные сливочным маслом, и поверх – лепешку, покрытую ореховой начинкой. Таким же образом уложите все лепешки и нарежьте изделие ромбиками.

Выпекайте в духовке 30–40 минут при средней температуре. Готовую баклаву залейте горячим сиропом и дайте пропитаться в течение 2–3 часов.

Для начинки орехи слегка обжарьте на сухой сковороде, остудите, удалите с них коричневую кожицу, пропустите через мясорубку и тщательно смешайте с сахаром. Для сиропа сахар залейте водой, доведите до кипения и поварите 5–7 минут.

Рулеты

Рулетики из дрожжевого теста с абрикосовым пюре «Шемахинские мютаки»

Ингредиенты

Для теста: 4 стакана муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 яйцо, 4 столовые ложки сливочного масла, ½ стакана сахара, ¼ чайной ложки соли, сливочное масло (для смазывания теста), сахарная пудра.

Для начинки: 100 г абрикосового пюре, 2 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Для теста в теплом молоке растворите дрожжи и перемешайте до полного растворения.

Яйцо тщательно разотрите с солью и сахаром, смешайте с подготовленными дрожжами, всыпьте муку и замесите тесто.

В конце замеса добавьте растопленное и охлажденное сливочное масло и вымесите тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам и посуде (тесто не должно быть крутым).

Готовое тесто слегка посыпьте мукой (или смажьте растительным маслом), накройте полотенцем и поместите в теплое место. Когда тесто поднимется, обомните его и дайте подойти еще раз.

Подошедшее тесто раскатайте в пласт толщиной 4–5 мм и смажьте растопленным сливочным маслом. Затем разрежьте на кусочки в форме клина весом по 30–32 г. На каждый из них положите по 1 чайной ложке абрикосовой начинки и, начиная с широкого конца клина, где помещена начинка, заверните тесто, придавая ему форму трубочки. Затем ее концы слегка растяните.

Уложите на сухой противень и смажьте растопленным сливочным маслом.

Выпекайте в духовке 10–15 минут до светло-коричневого цвета при температуре 190–200 °С. Остывшие трубочки посыпьте сахарной пудрой.

Для начинки абрикосовое пюре поварите с сахаром до загустения и охладите.

Рулетики из дрожжевого теста с грецкими орехами и сахарной пудрой «Мютаки»

Ингредиенты

Для теста: 2–3 стакана муки, 10 г дрожжей (сухих), 3 желтка, 200 г сливочного масла, 1 столовая ложка маргарина (для смазывания противня), соль.

Для начинки: 400 г грецких орехов (очищенных), 3 белка, 1 ½ стакана сахара.

Для посыпки: 2–3 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Для теста муку просейте в миску, положите в нее размягченное сливочное масло и разотрите все до получения мелкой крошки. Добавьте в муку с маслом соль, 2 желтка, дрожжи и замесите тесто.

Подготовленное тесто поместите на 1 час 30 минут в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на четыре части и раскатайте их в круг. Каждый круг разрежьте на 8 треугольников (как пиццу).

На треугольники уложите начинку и сверните рулетиками от широкого конца к узкому.

Подготовленные изделия положите на смазанный маргарином противень и смажьте оставшимся взбитым желтком. Выпекайте в духовке 10–15 минут до золотистого цвета при температуре 200 °С.

Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Для начинки орехи обжарьте на сухой сковороде в течение 3–5 минут, затем пропустите через мясорубку и смешайте с сахаром.

Белки взбейте до получения крепкой пены и осторожно смешайте с ореховой пастой.

Рулеты из теста со сметаной и сливочным маслом с начинкой из грецких орехов, меда и корицы «От нежной Лали»

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 170–180 г сметаны,100 г сливочного масла, 1 желток (для смазывания теста), соль.

Для начинки: 200 г грецких орехов (очищенных), 1 стакан сахара, 1 столовая ложка меда, ½ чайной ложки корицы.

Способ приготовления

Для теста в кастрюлю положите сливочное масло и сбивайте его 15 минут. Затем добавьте сметану, муку, соль и тщательно перемешайте полученное тесто. Разделите его на небольшие части и раскатайте их в форме круга толщиной 5 мм, присыпая мукой.

На каждую лепешку разложите ровным слоем начинку, сверните рулетом, уложите на противень и смажьте взбитым желтком.

Выпекайте в духовке 30–35 минут при температуре 190–200 ˚С.

Для начинки очищенные орехи слегка обжарьте на сухой сковороде и пропустите через мясорубку.

Затем смешайте с сахаром, медом и корицей.

Пирог из слоеного теста с сахарным сиропом и начинкой из грецких орехов и корицы «Баклава-рулет»

Ингредиенты

Для теста: 2 ½ стакана муки, 200 г сливочного масла, ⅓ стакана воды, 2 столовые ложки муки (для посыпки), ½ чайной ложки соли, лимонная кислота на кончике ножа.

*Для начинки:*1 стакан грецких орехов (очищенных), 3 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка молотой корицы.

Для сиропа: ½ стакана воды, ⅓ стакана сахара, лимонная кислота на кончике ножа.

Способ приготовления

Для теста муку просейте, добавьте воду, соль, лимонную кислоту и замесите упругое тесто.

Разрежьте его на десять частей и поместите на 30 минут в холодильник.

Затем каждый кусок теста раскатайте тонким слоем, на середину положите сливочное масло, сверните тесто в виде конверта, снова раскатайте в тонкий пласт и придайте форму шара. Повторите эту процедуру 3–4 раза, охлаждая тесто в холодильнике после каждой раскатки в течение 15–20 минут.

Готовое тесто раскатайте в виде прямоугольников, поверх каждого уложите ореховую начинку, сверните рулетом и положите на противень. Выпекайте 30–40 минут при средней температуре.

Остывшую баклаву нарежьте на порции, залейте холодным сиропом и дайте пропитаться в течение 4–5 часов.

Для начинки орехи обжарьте на сухой сковороде, остудите, очистите от кожицы, растолките и тщательно смешайте с корицей и сахаром.

Для сиропа сахар всыпьте в кастрюлю с водой, вскипятите и поварите 10–12 минут на слабом огне, снимая пену.

В конце варки добавьте лимонную кислоту.

Готовый сироп аккуратно процедите и охладите.

Рулет из сливочного теста с медом, грецкими орехами, сахаром и корицей «Ширнакский»

Ингредиенты

Для теста: 2 стакана муки, ¼ чайной ложки соды, ½ стакана сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 4 столовые ложки сметаны или кефира, ¼ чайной ложки соли, растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки: 1 стакан грецких орехов (очищенных), 2 столовые ложки меда, ½ стакана сахара, корица на кончике ножа.

Способ приготовления

Для теста в миску положите сметану, 1 яйцо, сахар, соль и перемешайте до растворения соли и сахара. Размягченное сливочное масло или маргарин взбейте деревянной лопаточкой в течение 5–7 минут, постепенно добавляя сметанную смесь.

Затем всыпьте муку, просеянную вместе с содой, и быстро замесите тесто.

Раскатайте его в пласт размером 20 × 25 см так, чтобы один край был немного тоньше другого.

Толстый край теста смажьте частью оставшегося взбитого яйца, тонкий край смажьте медом и посыпьте орехами, растертыми с сахаром и корицей.

Сверните все рулетом, начиная с тонкого конца теста, и уложите на смазанный растительным маслом противень.

Смажьте поверхность изделия оставшимся взбитым яйцом и проколите в нескольких местах спичкой, чтобы при выпечке выходил пар. Выпекайте в духовке 30–40 минут при температуре 180–200 °С.

Рулет с начинкой из сдобных булочек, грецких орехов, вишневого варенья, изюма и лимона по-еврейски «Флуден»

Ингредиенты

Для теста: 4 стакана муки, ½ чайной ложки соды, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 4 столовые ложки воды, ½ чайной ложки уксуса или лимонного сока, 2 столовые ложки подсолнечного масла, 2 столовые ложки растопленного сливочного масла, 4 столовые ложки подсолнечного масла (для смазывания противней).

Для начинки: 2 сдобные булочки (среднего размера), ½ стакана грецких орехов (очищенных), 1 стакан вишен из варенья, 1 стакан изюма (без косточек), 1 стакан сахара, 1 лимон (крупный), 125 г маргарина, 100 г сливочного масла, ½ стакана

растительного масла.

Способ приготовления

Для теста в миску просейте горкой муку, сделайте в ней углубление, вбейте в него яйца, добавьте сметану, сливочное и растительное масло, соду, гашеную уксусом или лимонным соком, теплую воду и замесите пластичное тесто.

Разделите его на 4 равные части и каждую из них раскатайте в тонкий пласт.

Полученные пласты смажьте растительным маслом, равномерно распределите на них начинку и скатайте рулетами.

В два противня влейте по 2 ст. ложки растительного масла, уложите в каждый по 2 рулета и сделайте на них тупой стороной ножа вдавленные полоски через равное расстояние, чтобы потом было легко разделить рулет на ломтики (готовый рулет крошится).

Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 180–200 °С, затем добавьте на противни немного сливочного масла и выпекайте до готовности. Готовые рулеты сбрызните водой, посыпьте сахаром и поместите в духовку еще на 2–3 минуты. Подавайте спустя 3–4 часа.

Для начинки слегка черствые булочки натрите на крупной терке. Затем добавьте измельченные орехи, отцеженную от сиропа вишню без косточек, сахар, мелко натертый лимон без косточек, промытый и обсушенный изюм, растопленные маргарин и сливочное масло, растительное масло. Все тщательно перемешайте до получения однородной массы и разделите на 4 равные части.

Быстрый рулет из сливочного теста с начинкой из изюма, сахара и корицы «Армавирский»

Ингредиенты

Для теста: 2 стакана муки, ¼ чайной ложки соды, 2 яйца, ½ стакана сахара, 4 столовые ложки сметаны, 100 г сливочного масла или маргарина, 50 г сливочного масла (для смазывания теста), ¼ чайной ложки соли, растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки: 1 стакан изюма, ½ стакана сахара, ¼ чайной ложки молотой корицы.

Способ приготовления

Для теста в миске смешайте 1 яйцо, сахар, сметану и соль до получения однородной массы. Взбейте размягченное сливочное масло или маргарин, постепенно добавляя сметанную смесь. Затем всыпьте просеянную с содой муку и быстро замесите тесто.

Полученное тесто раскатайте в пласт размером 20 × 30 см и смажьте сливочным маслом. Поверх ровным слоем разложите начинку, сверните рулетом, смажьте поверхность оставшимся яйцом и проколите в нескольких местах спичкой.

Уложите рулет на противень, смазанный растительным маслом. Выпекайте в духовке 20–30 минут при температуре 200–210 ˚С.

Для начинки изюм тщательно промойте, обсушите и смешайте с сахаром и корицей.

Рулет из дрожжевого теста на опаре с начинкой из изюма, лимонной цедры и сахара «Бигадичский»

Ингредиенты

Для теста: 3 стакана муки, 20 г дрожжей, ½ стакана сахара, 70 г маргарина, 2 желтка, ½ стакана воды, растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки: 2 стакана изюма (без косточек), 1 стакан сахара, 2 столовые ложки тертой лимонной цедры.

Способ приготовления

Для теста просейте горкой 1 стакан муки и сделайте в ней углубление. Влейте в него дрожжи, разведенные в половине стакана теплой воды, и вымесите не очень крутое тесто.

Скатайте его в шар, надрежьте с четы рех сторон, опустите в кастрюлю с теплой водой, накройте крышкой и дайте подняться в течение 40 минут.

Просейте на рабочую поверхность остальную муку и сделайте в ней небольшое углубление.

Положите в него желтки, нарезанный маленькими кусочками маргарин и 1 чайную ложку сахара.

Влейте три четверти стакана воды и все тщательно перемешайте. Затем добавьте поднявшуюся из воды опару и вымесите не липнущее к рукам тесто.

Готовое тесто поместите на 2–3 часа в теплое место.

Когда объем теста увеличится в два раза, положите его на посыпанную мукой поверхность и раскатайте в пласт толщиной 5 мм.

Разложите ровным слоем промытый и обсушенный изюм, посыпьте тертой лимонной цедрой, сахаром и скатайте рулетом.

Уложите его на смазанный растительным маслом противень швом вниз и дайте расстояться в течение 15 минут.

Выпекайте в духовке до готовности при температуре 180–200 ˚С.

Рулет с начинкой из яблок, грецких орехов, изюма, лимонной цедры, сахара и корицы «Сельчукский»

Ингредиенты

Для теста: 2 ½ стакана муки, 1 чайная ложка соды, 1 яйцо, ⅓ стакана воды, 4 столовые ложки растительного масла и еще немного для сбрызгивания теста и смазывания противня, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 4–5 яблок, 1 ½ стакана грецких орехов (очищенных), 1 стакан изюма, 2 столовые ложки лимонной цедры, 2 столовые ложки лимонного сока, ½ стакана сахара, 2 чайные ложки корицы.

Способ приготовления

Для теста муку просейте горкой, сделайте в ней углубление и всыпьте в него соль. Влейте погашенную уксусом соду, яйцо, растительное масло, холодную воду и вымесите эластичное тесто. Накройте его миской и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Спустя это время раскатайте тесто в пласт, сбрызните маслом и посыпьте орехами. Поверх разложите смесь из яблок с изюмом и посыпьте сахаром, смешанным с корицей. Скатайте все рулетом и уложите швом вниз на смазанный растительным маслом противень.

Выпекайте в духовке 45 минут при средней температуре.

Для начинки орехи измельчите, всыпьте в сухую сковороду и слегка подсушите, помешивая.

Яблоки вымойте, удалите сердцевину, нарежьте небольшими ломтиками, положите в миску и полейте лимонным соком.

Добавьте лимонную цедру, промытый и обсушенный изюм и все тщательно перемешайте.

Рулет из слоеного теста с яблоками, изюмом, апельсинной цедрой, грецкими орехами, сахаром и корицей «Хавранский»

Ингредиенты

Для теста: 2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 1 желток, ½ стакана воды, 1 столовая ложка водки, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 2–3 столовые ложки муки (для посыпки), растительное масло (для смазывания теста и противня), сахарная пудра, соль на кончике ножа.

Для начинки: 2–3 яблока, ½ стакана грецких орехов (очищенных), 2–3 столовые ложки изюма, цедра 1 апельсина, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, корица на кончике ножа.

Способ приготовления

Для теста сливочное масло смешайте с 3 столовыми ложками муки, придайте смеси форму плоского прямоугольника и поместите в холодильник. Муку просейте в миску и сделайте в середине углубление.

Влейте в него воду, добавьте соль, желток и водку. Замесите тесто, стараясь не вымешивать его слишком интенсивно.

Затем заверните тесто в пищевую пленку и положите минимум на 30 минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто в продолговатый пласт и на его середину положите подготовленное сливочное масло. Накройте масло пищевой пленкой и раскатайте вдоль пласта теста.

Затем снимите с масла пищевую пленку и сложите тесто таким образом, чтобы оно полностью накрывало раскатанное масло.

Срежьте излишки теста со свободных концов свернутого пласта. Один из краев теста защипните, второй край оставьте свободным. Сложите раскатанное тесто втрое, загнув открытые срезы теста к середине, затем сложите пополам.

Положите сложенное тесто открытыми концами к себе и раскатайте до первоначальной длины.

Раскатывайте только в одном направлении – от середины к центру и от краев к середине.

Старайтесь при раскатывании не давить на скалку, чтобы не порвать тесто. Раскатанное тесто сложите вдвое, накройте пищевой пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник.

Затем вновь раскатайте до первоначальной длины, сложите, накройте пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Всего сделайте 6 двойных сложений. Готовое тесто держите в холодильнике. Охлажденное тесто тонко раскатайте в форме прямоугольника на посыпанной мукой поверхности. Посыпьте панировочными сухарями, с трех сторон отступив от края на 3–4 см и на 10–12 см с четвертой стороны. У вас должна получиться посыпка в форме квадрата.

Поверх по форме квадрата равномерно разложите яблоки, орехи, изюм и апельсинную цедру.

Посыпьте все сахаром, смешанным с корицей, и полейте растопленным маслом.

Аккуратно сверните все рулетом, тщательно защипнув края.

Уложите рулет швом вниз на смазанный растительным маслом противень и смажьте маслом. Выпекайте в духовке 30–40 минут при температуре 200 ˚С.

Готовый рулет извлеките из духовки, разрежьте горячим на

порционные кусочки и уложите на блюдо. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Для начинки изюм тщательно промойте, залейте на 10 минут горячей водой, откиньте на дуршлаг и обсушите. Апельсинную цедру натрите на мелкой терке.

Грецкие орехи измельчите и, помешивая, слегка подсушите в духовке. Яблоки вымойте, удалите сердцевину, мякоть нарежьте тонкими ломтиками.

Пирог из слоеного теста с начинкой из обжаренной муки, сливочного масла и сахара по-грузински «Када-рулет»

Ингредиенты

Для теста: 1 ½ стакана муки, 100 г сливочного масла, ½ стакана воды, ¼ чайной ложки соли.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 столовые ложки муки.

Способ приготовления

Для теста муку просейте горкой, сделайте в ней углубление, влейте в него воду, всыпьте соль и быстро замесите тесто.

Раскатайте его в пласт толщиной 1 см, равномерно смажьте сливочным маслом, сложите вчетверо и поместите на 10 минут в холодильник. Повторите эту процедуру 2–3 раза.

Готовое тесто разделите на две части, каждую раскатайте в круглый или квадратный пласт, поверх разложите ровным слоем начинку и сверните рулетом.

Оба рулета уложите швом вниз на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Для начинки на сковороду всыпьте просеянную муку и обжарьте ее, постоянно помешивая, до светло-желтого цвета. Затем добавьте сливочное масло и все еще немного обжарьте. Снимите сковороду с огня и сразу же всыпьте сахар.

Полученную начинку тщательно перемешайте и охладите.

Рулет из лаваша с начинкой из груш, грецких орехов и апельсинной цедры «Из меню кондитерской „Сати“»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 1 яйцо, 1 столовая ложка растопленного сливочного масла.

Для начинки: 3 груши (крупные, твердые), ⅓ стакана мелко рубленных грецких орехов, цедра 1 апельсина (тертая), 1 столовая

ложка белых хлебных крошек (свежих), 3 столовые ложки сахара, 50 г сливочного масла (замороженного), растительное масло (для смазывания противня).

Способ приготовления

Груши очистите от кожуры, сердцевины и мелко нарежьте. Посыпьте сахаром, отложив половину столовой ложки, и тертой апельсинной цедрой. Добавьте орехи и тщательно перемешайте полученную начинку.

Яйцо слегка взбейте с отложенным сахаром и полученной смесью смажьте лист лаваша.

Замороженное сливочное масло быстро натрите на крупной терке и равномерно распределите на листе лаваша. Затем посыпьте хлебными крошками.

Поверх тонким слоем разложите начинку, немного отступив от края лаваша.

Края подверните, чтобы начинка не вытекла, и легкими движениями сверните рулетом, оставив внутри воздух.

Рулет положите швом вниз на смазанный растительным маслом противень и максимально быстро смажьте растопленным сливочным маслом. Запекайте в духовке 10 минут при температуре 200 ˚С.

Готовый рулет немного остудите и срежьте подвернутые края. Подавайте немедленно.

Рулет из слоеного теста с вишней, грецкими орехами и сахарной пудрой «Герцлийский»

Ингредиенты

Для теста: 2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 1 желток, ½ стакана воды, 1 столовая ложка водки, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 2–3 столовые ложки муки (для посыпки), растительное масло (для смазывания теста и противня), сахарная пудра, соль на кончике ножа.

Для начинки: 300 г вишни (замороженной, без косточек), ⅓ стакана молотых грецких орехов, 150 г сахара, 1–1 ½ столовые ложки крахмала.

Способ приготовления

Для теста сливочное масло смешайте с 3 столовыми ложками муки, придайте смеси форму плоского прямоугольника и поместите в холодильник. Муку просейте в миску и сделайте в середине углубление.

Влейте в него воду, добавьте соль, желток и водку. Замесите тесто, стараясь не вымешивать его слишком интенсивно. Затем заверните тесто в пищевую пленку и положите минимум на 30

минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто в продолговатый пласт и на его середину положите подготовленное сливочное масло. Накройте масло пищевой пленкой и раскатайте вдоль пласта теста. Затем снимите с масла пищевую пленку и сложите тесто таким образом, чтобы оно полностью накрывало раскатанное масло.

Срежьте излишки теста со свободных концов свернутого пласта. Один из краев теста защипните, второй край оставьте свободным. Сложите раскатанное тесто втрое, загнув открытые срезы теста к середине, затем сложите пополам. Положите сложенное тесто открытыми концами к себе и раскатайте до первоначальной длины.

Раскатывайте только в одном направлении – от середины к центру и от краев к середине. Старайтесь при раскатывании не давить на скалку, чтобы не порвать тесто.

Раскатанное тесто сложите вдвое, накройте пищевой пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Затем вновь раскатайте до первоначальной длины, сложите, накройте пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Всего сделайте 6 двойных сложений. Готовое тесто держите в холодильнике. Охлажденное тесто тонко раскатайте в форме прямоугольника на посыпанной мукой поверхности. Посыпьте панировочными сухарями, с трех сторон отступив от края на 3–4 см и на 10–12 см с четвертой стороны. У вас должна получиться посыпка в форме квадрата.

Равномерно разложите начинку по форме квадрата, образованного из панировочных сухарей. Аккуратно сверните все рулетом, тщательно защипнув края.

Уложите рулет на смазанный растительным маслом противень и смажьте маслом. Выпекайте в духовке 30–40 минут при температуре 200 °С. Горячий рулет посыпьте сахарной пудрой. Подавайте в теплом виде с взбитыми сливками.

Для начинки вишню (не размораживая!) смешайте с сахаром, молотыми грецкими орехами и крахмалом.

Рулет из лаваша с начинкой из слив в виноградном уксусе и сахарной пудры «Рецепт тети Кетеван»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 2 яйца, ½ стакана сахара.

Для начинки: 500 г слив, 1 стакан сахара, 3 столовые ложки виноградного уксуса, сахарная пудра.

Способ приготовления

В 1 стакан сахара вмешайте виноградный уксус и прокипятите до полного растворения сахара.

У слив удалите косточки, разрежьте мякоть на 8 частей и осторожно добавьте к кипящей смеси из сахара и уксуса. Полученную начинку перемешайте и снимите с огня.

Взбейте яйца с половиной стакана сахара до увеличения массы примерно в 2 ½ –3 раза.

Листы лаваша уложите друг на друга и обильно смажьте смесью из яиц и сахара. Затем равномерно распределите начинку, сверните рулетом, подвернув края вовнутрь. Запекайте в духовке 20–25 минут при температуре 160–170 °С. Готовый рулет посыпьте сахарной пудрой.

Рулет из лаваша с яблоками, абрикосовым конфитюром, грецкими орехами и сахарной пудрой «Эривань»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 1 яйцо, ½ столовые ложки сахара, 3–4 столовые ложки замороженного сливочного масла.

Для начинки: 2 яблока, ½ стакана толченых грецких орехов, 2 столовые ложки абрикосового конфитюра, 2 столовые ложки сахара, сахарная пудра.

Способ приготовления

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте тонкими ломтиками. Обжарьте их с сахаром до выделения сока и золотистого цвета. Затем добавьте абрикосовый конфитюр, перемешайте и потушите полученную начинку около 5 минут.

Яйцо взбейте с половиной столовой ложки сахара и полученной смесью смажьте лист лаваша.

Поверх равномерно натрите на крупной терке половину нормы замороженного сливочного масла. Затем положите начинку и посыпьте ее грецкими орехами.

Сверните все рулетом, не прижимая и не сдавливая, и смажьте оставшимся сливочным маслом.

Выпекайте в духовке 10–15 минут при температуре 200 °С.

Остывший рулет посыпьте сахарной пудрой.

Рулет из лаваша с халвой, грецкими орехами и кунжутом «Рецепт прекрасной хозяйки Нарине»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 50 г сливочного масла, 2 желтка, семена кунжута.

Для начинки: 300 г халвы с изюмом, 1 стакан грецких орехов.

Способ приготовления

Листы лаваша смажьте размягченным сливочным маслом и оставьте для пропитки. Халву и орехи истолките и равномерно разложите на подготовленные листы лаваша. Сверните рулетами, плотно уложите в форму, смажьте желтками и посыпьте кунжутом. Запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре.

Рулет из вытяжного теста с маком, сахарной пудрой и абрикосовым вареньем «Рецепт тетушки Фани»

Ингредиенты Для теста: 1 стакан муки и еще немного для посыпки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 яйцо, 1 щепотка соли, сливочное масло (для смазывания теста), растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки: 250 г мака, 1 ¼ стакана сахарной пудры, 5 столовых ложек абрикосового варенья.

Способ приготовления

Для теста муку насыпьте горкой и сделайте в ней углубление. Добавьте соль, растительное масло, яйцо и замесите тесто. Смажьте тесто тонким слоем растительного масла, накройте и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Ткань посыпьте мукой, положите на нее тесто, предварительно также посыпанное мукой, и тонко раскатайте.

Смажьте тесто растопленным сливочным маслом и оставьте на 5 минут. Затем руками растяните тесто как можно тоньше.

Подготовленное тесто разложите на посыпанной мукой ткани и обрежьте края. Поверх равномерно разложите начинку.

Сверните все тугим рулетом, подвернув и скрепив края. Полученный рулет уложите на смазанный растительным маслом противень и еще раз обильно смажьте поверхность сливочным маслом.

Выпекайте в духовке 40 минут до образования коричневой корочки при температуре 220 °C. Готовый рулет украсьте вареньем, выдавив его в виде сетки из кондитерского мешочка.

Затем нарежьте в горячем виде и дайте остыть. Для начинки мак залейте кипятком и поварите 10 минут. Затем отожмите, разотрите скалкой, добавьте сахарную пудру и варенье, оставив немного варенья для украшения. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Печенье, коржики, рогалики

Печенье с миндалем, изюмом, цукатами и лимонной цедрой «Ширванинан»

Ингредиенты

½ чайной ложки соды, 70 г сливочного масла, 2 яйца, 6 столовых ложек сахарной пудры, ½ стакана молока, 1 ½ столовые ложки миндаля (очищенного), 3 столовые ложки изюма (без косточек), 2 столовые ложки цукатов, 1 чайная ложка лимонной цедры, лимонная кислота на кончике ножа.

Способ приготовления

Миндаль разотрите в ступке с половиной нормы сахарной пудры и смешайте с небольшим количеством молока. Размягченное сливочное масло разотрите до получения пышной массы. У одного яйца отделите белок от желтка. Охлажденный белок взбейте в крепкую пену.

Отдельно разотрите добела желток с оставшейся сахарной пудрой, затем добавьте сливочное масло, белок, остаток охлажденного молока и все взбейте. Затем добавьте миндальную массу и снова взбейте. Всыпьте половину нормы просеянной муки и замесите жидковатое тесто.

Изюм тщательно промойте в горячей воде, обсушите и разрежьте на половинки. Цукаты измельчите, смешайте с лимонной цедрой и изюмом. Полученную смесь добавьте в жидкое тесто и еще раз перемешайте.

Оставшуюся муку просейте с содой, всыпьте лимонную кислоту, смешайте с жидким тестом и все очень быстро вымесите.

Готовое тесто сразу же раскатайте в пласт толщиной 5 мм, вырежьте из него полукружия, уложите их на сухой противень и смажьте оставшимся взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 5–8 минут при низкой температуре.

Ромбики из масляного теста с начинкой из сахарной пудры, муки, ванильного сахара и топленого масла «Армянская гата»

Ингредиенты

Для теста: 6 стаканов муки, 450 г сливочного масла, ½ стакана сахарной пудры, 1 яйцо, 1 желток, 1 ½ чайной ложки яблочного уксуса, 1 щепотка соли, мука (для раскатывания теста), желтки (для смазывания теста).

Для начинки: 1 ½ стакана муки, 1 ½ стакана сахарной пудры, 1 чайной ложка ванильного сахара, 150 г топленого масла.

Способ приготовления

Для теста 350 г сливочного масла нарубите ножом с 3 стаканами муки, затем перетрите пальцами до получения крошки, соберите в комок, заверните в пищевую пленку и поместите в холодильник. В половине стакана теплой воды растворите соль и добавьте уксус. Яйцо и желток взбейте с сахарной пудрой, добавьте 100 г размягченного масла, еще раз взбейте, добавьте воду с уксусом и солью, оставшиеся 3 стакана муки и вымесите однородное тесто. Раскатайте тесто на посыпанной мукой поверхности в квадратный пласт толщиной около 1 см и в центр положите холодную смесь из муки и сливочного масла. Заверните все 4 угла квадрата к центру пласта так, чтобы получился конверт. Накройте тесто пленкой и поместите на 20 минут в холодильник. Спустя это время снова раскатайте, сложите таким же конвертом и поместите еще на 20 минут в холодильник. Повторите эту процедуру 3–4 раза. Глубокий противень выстелите бумагой для выпечки. Разделите тесто на 2 части, одну раскатайте толщиной около 5 мм и положите на противень. Поверх ровным слоем уложите начинку, накройте оставшимся пластом теста и защипните края. Смажьте поверхность взбитыми желтками, нанесите волнистые узоры вилкой и наколите в нескольких местах.

Лежащее на противне изделие нарежьте ромбиками острым ножом. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 200 ˚С, затем уменьшите температуру до 180 ˚С и выпекайте еще 20–25 минут до готовности. Подавайте в горячем или холодном виде.

Для начинки в глубокую миску просейте сахарную пудру с ванильным сахаром и мукой, добавьте топленое масло и вымесите до получения рассыпчатой массы.

Печенье из теста с топленым маслом и сахарной пудрой по-азербайджански «Унла-нан»

Ингредиенты

1 ½ стакана муки, 150 г топленого масла, ⅓ стакана сахарной пудры.

Способ приготовления

Масло доведите до кипения, сразу же всыпьте в него просеянную муку, сахарную пудру и быстро замесите тесто. Из охлажденного теста вылепите руками печенье различной геометрической формы и уложите его на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке 3–4 минуты на очень

слабом огне.

Печенье из теста с топленым маслом, сахаром и миндалем по-армянски «Ншаблит»

Ингредиенты

1 ¼ стакана муки, 3 стакана миндаля (очищенного), 3 ¼ стакана сахара, 2 белка, 6 столовых ложек воды, 1 чайная ложка топленого масла, растительное масло (для смазывания противня).

Способ приготовления

В маленькой кастрюле нагрейте воду, всыпьте сахар и нагрейте до его полного растворения. Половину нормы миндаля пропустите через мясорубку и вмешайте в горячий сироп. Белки взбейте и добавьте, непрерывно помешивая, в сироп. Полученную массу прогрейте в течение 10–15 минут на очень слабом огне, затем охладите до комнатной температуры. Постепенно добавьте в массу муку и перемешайте до получения однородной смеси. Противень смажьте растительным маслом и посыпьте мукой. Ложкой уложите на противень тесто так, чтобы получались лепешки весом около 30–40 г.

В центре каждой укрепите целый миндальный орех. Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 180 °С. Подавайте печенье охлажденным.

Печенье из сливочного теста с фруктовым пюре «Бакинское курабье»

Ингредиенты

600 г муки, 1 белок, 1 столовая ложка яблочного или абрикосового пюре, 1 стакан сахара, 350 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Сливочное масло тщательно разотрите с сахаром, постепенно добавляя белок, просеянную муку и все тщательно перемешайте. Полученное тесто положите в кондитерский мешок с зубчатой насадкой и понемногу выдавите на сухой противень в виде ромашек. В центр каждой ромашки положите немного предварительно нагретого пюре. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 250 °С.

Медовые коржики с миндалем, корицей, имбирем, мускатным орехом и цедрой по-еврейски «Кихелах»

Ингредиенты

2 ½ –3 стакана муки, ¼ стакана меда, ¾ стакана миндаля, ¾ стакана сахара, 2 яйца, цедра 1 апельсина или лимона, ¼ чайная ложки соли, корица, имбирь, мускатный орех, растительное масло (для смазывания противня).

Способ приготовления

Взбейте яйца с сахаром и, продолжая взбивать, добавьте мед и миндаль. Всыпьте просеянную муку, положите пряности и мелко нарубленную цедру. Замесите тесто, скатайте его в шар и поместите на 30 минут в холодильник. Охлажденное тесто раскатайте как можно тоньше, вырежьте различные фигуры и разложите их на смазанном растительным маслом противне. Выпекайте в духовке около 15 минут до зарумянивания при средней температуре.

Печенье с шафраном и сахарной пудрой по-армянски «Шакар-лохум»

Ингредиенты

500 г муки, ¼ чайной ложки соды, ¾ стакана сахарной пудры, ¾ стакана молока, ¼ чайной ложки шафрана, 6–8 столовых ложек сливочного масла, растительное масло (для смазывания противня).

Для посыпки: 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Сливочное масло разотрите в глубокой миске, добавьте сахарную пудру и взбейте массу ложкой или лопаткой в течение 10–15 минут. Небольшими порциями добавьте молоко, соду и шафран. Разотрите все в течение 10 минут.

Постепенно всыпьте муку и вымесите однородное тесто. Разрежьте его на небольшие куски, придайте им форму батончиков и уложите на смазанный растительным маслом противень.

Слегка прижмите батончики рукой и сделайте ножом глубокие косые надрезы.

Выпекайте в духовке 18–20 минут при температуре 180 °С.

Готовые охлажденные батончики разделите по надрезам на ломтики, уложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Печенье из сливочного теста с грецкими орехами, гвоздикой, кардамоном и шоколадной глазурью «Джейханское»

На 80 штук

Ингредиенты

5 столовых ложек муки, ½ чайной ложки разрыхлителя, 2 яйца, 150 г рубленых грецких орехов, 200 г половинок грецких орехов, 200 г сливочного масла, 175 г коричневого сахара, 75 г горького шоколада, 1 пакетик ванильного сахара (10 г), ½ чайной ложки молотой гвоздики, ½ чайной ложки молотого кардамона, 1 щепотка соли, растительное масло (для смазывания противня).

Для шоколадной глазури: 125 г шоколада, 2 столовые ложки сливок.

Способ приготовления

Для теста положите в миску размягченное сливочное масло, сахар, ванильный сахар, соль и пряности. Взбейте все венчиком до получения пены и постепенно перемешайте с яйцами. Шоколад расплавьте в маленькой кастрюле на слабом огне и перемешайте с полученной массой. Смешайте муку, разрыхлитель, просейте на массу и перемешайте. Затем добавьте рубленые орехи и все тщательно перемешайте. Полученное тесто равномерно распределите на смазанном растительным маслом и выстланном бумагой для выпечки противне.

Выпекайте в духовке около 35 минут до золотистого цвета при температуре 175 °С. Готовый корж остудите, смажьте глазурью и нарежьте кубиками примерно 4 × 4 см. Украсьте каждое печенье половинкой грецкого ореха и дайте глазури остыть. Для шоколадной глазури расплавьте шоколад на слабом огне на водяной бане, добавьте сливки и все тщательно перемешайте.

Печенье из слоеного теста с топленым маслом и медом по-армянски «Юхатерт»

На 1 кг муки

Ингредиенты

6 яиц, 200 мл молока, 200 г топленого масла (50 г – для теста, 150 г – для смазывания слоев теста), 1 щепотка соли, растительное масло (для смазывания противня).

Для заливки: 300 г меда.

Способ приготовления

В посуду просейте горкой муку и сделайте в ней углубление. Влейте слегка взбитые яйца, горячее молоко с разведенной в нем содой, положите размягченное топленое масло и замесите тесто. Раскатайте его как можно тоньше, смажьте растопленным маслом, слегка посыпьте мукой и сверните конвертом.

Затем снова раскатайте, смажьте маслом, слегка посыпьте мукой и вторично сверните конвертом. Повторите эту процедуру

еще 4 раза. Подготовленное тесто положите на смазанный растительным маслом противень.

Выпекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре. Готовое изделие разделите на равные квадратики и залейте горячим медом.

Печенье из песочного теста с орехами, кардамоном и сахарной пудрой «Самандагское»

Ингредиенты

2 стакана муки, ¼ чайной ложки соды, ¼ стакана измельченных орехов (любых), 250 г сливочного масла (размягченного), ½ стакана сахарной пудры, 3 столовые ложки манной крупы, 1 чайная ложка толченого кардамона, ¼ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Сливочное масло положите в глубокую миску, добавьте кардамон и тщательно взбейте смесь. Затем, постепенно добавляя сахар, продолжайте взбивать до получения воздушной массы. В другой посуде смешайте просеянную муку с манной крупой, солью, содой и орехами. Высыпьте эту смесь в массу и тщательно вымесите до получения теста.

Готовое тесто уложите на сухой противень и спрессуйте в прямоугольник размером 20 × 25 см. Расчертите пласт теста так, чтобы получилось 24 печенья, и через каждые 2 ½ см проткните поверхность теста вилкой. Выпекайте в духовке 1 час до бледно-золотистого цвета при температуре 120 °C.

Готовое печенье охладите, не снимая с противня, в течение 10 минут, затем осторожно разрежьте по намеченным линиям и уложите на блюдо.

Лимонное печенье из сливочного теста с сахаром, миндалем и ванилью «Яффское»

Ингредиенты

Для теста (на 30 штук): ⅓ стакана муки, 80 г сливочного масла, 2 столовые ложки молотого миндаля, 2 столовые ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара (10 г), 1 стручок ванили.

Для начинки: сок 2 лимонов, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 2 яйца, ½ стакана сахара, 2 столовые ложки муки.

Способ приготовления

Для теста растопите сливочное масло и смешайте его с мукой, миндалем, сахаром и мякотью стручка ванили. Выстелите

противень бумагой для выпечки или смажьте его жиром. Подготовленное тесто уложите на противень. Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 180 ˚С. Затем извлеките из духовки и дайте немного остыть. Равномерно распределите на поверхности коржа начинку. Выпекайте еще 15 минут при температуре 150 ˚С. Начинка должна затвердеть, но не стать коричневой. Готовое изделие остудите в форме, затем извлеките из формы и нарежьте небольшими прямоугольниками. Подавайте, уложив каждое печенье в розетку.

Для начинки смешайте сахар и муку, добавьте яйца, лимонный сок и цедру. Полученную массу перемешайте с помощью миксера или блендера.

Печенье с грецкими орехами, кокосовой стружкой, имбирем и медовым сиропом «Новогодний тейглах»

Ингредиенты

Для теста (на 30 штук): 160–170 г муки, 100 г грецких орехов (нарезанных), 2 яйца, 3 желтка, ¼ чайной ложки разрыхлителя, ¼ чайной ложки молотого имбиря, 2 столовые ложки растительного масла и еще немного для смазывания противней, 1 щепотка соли, кокосовая стружка.

Для медового сиропа: 350 г меда, 1 ½ стакана сахара, 1 чайная ложка молотого имбиря.

Способ приготовления

Муку просейте в миску с разрыхлителем, имбирем и солью. Сделайте в смеси углубление и добавьте в него яйца, желтки и растительное масло. Все тщательно перемешайте и замесите на посыпанной мукой поверхности мягкое тесто. Если тесто очень липкое, всыпьте еще 1 столовую ложку муки.

Готовое тесто разрежьте на 8 кусков ножом, посыпанным мукой. Каждый кусок руками скатайте в жгут диаметром примерно 1 см на поверхности, посыпанной мукой. Полученный жгут нарежьте кусочками около 1 см. Кусочки теста уложите на смазанные маслом 2 противня, не давая прикасаться друг к другу. Выпекайте в духовке около 10 минут до потемнения теста снизу при температуре 180 ˚С.

Готовое печенье и нарезанные орехи аккуратно положите в медовый сироп и поварите, помешивая, около 10 минут на слабом огне, пока печенье не станет коричневого цвета. Перемешайте смесь так, чтобы орехи были равномерно распределены, и уложите на противень, выстланный смазанной маслом фольгой. Распластайте смесь так, чтобы она образовала ровный слой, и дайте полностью остыть.

Переверните изделие на доску, аккуратно снимите фольгу и нарежьте на квадраты или ромбы со стороной около 2 ½ см. Готовое печенье обваляйте в кокосовой стружке. Если печенье слипнется при хранении, снова нарежьте его на кусочки или, если делаете заранее, оставьте большими кусками и нарежьте только перед подачей. Либо храните его в большом контейнере, чтобы печенье не касалось друг друга.

Для медового сиропа смешайте мед, сахар и имбирь в кастрюле с толстым дном.

Полученную смесь нагрейте, помешивая, на слабом огне до растворения сахара. Затем доведите до кипения на среднем огне, не давая смеси перекипеть, и подержите еще 5 минут на слабом огне, пока температура сиропа не достигнет 130 °C.

Рогалики из творожно-сливочного теста с изюмом, грецкими орехами и корицей «К празднику Ханука»

Ингредиенты

Для теста (на 48–60 штук): 1 ¾ стакана муки, 110–120 г мягкого творога, 110–120 г сливочного масла, 1 яйцо, 1–2 желтка, 1 столовая ложка сахара, 250 г сливочного масла (растопленного), ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 250 г изюма (светлого), 130 г грецких орехов (нарубленных), 1 стакан сахара (мелкого), 1–2 ч. ложки молотой корицы.

Способ приготовления

Для теста положите в миску масло и творог и взбейте миксером. Затем вбейте сахар, яйцо и соль. В творожную смесь добавьте, размешивая, небольшими порциями муку. Масса должна стать плотной.

Продолжайте добавлять муку, вымешивая массу руками, до получения плотного теста (не добавляйте слишком много муки.)

Придайте тесту форму шара, накройте пищевой пленкой и поместите на 2–12 часов в холодильник.

Охлажденное тесто разделите на шесть равных частей и каждую из них раскатайте в круг толщиной 3 мм на посыпанной мукой поверхности. Смажьте небольшим количеством растопленного сливочного масла и равномерно посыпьте изюмом, орехами, сахаром и корицей, оставив немного сахара для посыпки.

Разрежьте круг на 8–10 клиньев и осторожно скатайте каждый клин, начиная с широкой стороны в сторону кончика. Таким же образом подготовьте оставшееся тесто. Разложите рогалики на противне и смажьте желтком.

Выпекайте в духовке 25–30 минут до зарумянивания при температуре 180 ˚С.

Печенье с грецкими орехами, изюмом, цукатами, сахарной пудрой и сметаной «Архави»

Ингредиенты

2 стакана муки, ¼ чайной ложки соды, 2 столовые ложки грецких орехов (очищенных), ¾ стакана изюма и цукатов, ⅓ стакана сметаны, 2 яйца, 1 стакан сахарной пудры, 75 г сливочного масла.

Способ приготовления

Орехи слегка обжарьте, помешивая, на сухой сковороде. Сливочное масло разотрите добела с сахарной пудрой, затем добавьте сметану, яйца, остывшие орехи, промытый и обсушенный изюм, мелко нарезанные цукаты и все тщательно перемешайте. Затем всыпьте просеянную с содой муку и в течение 1–2 минут замесите тесто. Сделайте из него небольшие булочки и уложите их на выстланный бумагой для выпечки противень. Выпекайте в духовке 15–20 минут при температуре 180–200 ˚С. Готовое печенье остудите и уложите на блюдо.

Многослойная лепешка из сливочного теста на мацони с начинкой из орехов, муки, топленого масла, изюма и сахара «Када-печенье»

Ингредиенты

Для теста: 3 стакана муки, 1 чайная ложка разрыхлителя (½ чайной ложки соды), 1 стакан мацони (кефира), 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 1 щепотка соли.

Для начинки: 2 стакана измельченных орехов (миндаль, фисташки, фундук), ½ стакана изюма, 100 г топленого масла, 1 стакан сахара, 1 ½ стакана муки, 1 щепотка соли.

Для смазывания теста: 2 желтка, 50 мл молока.

Способ приготовления

Для теста муку смешайте с солью и разрыхлителем (содой), насыпьте горкой на рабочую поверхность и сделайте в горке углубление. Положите в него размягченное при комнатной температуре сливочное масло, яйцо и влейте мацони (кефир).

Замесите тесто, перемещая муку с краев в центр. Готовое эластичное тесто разделите на три части, каждую положите в целлофановый пакет и поместите на 1 час в холодильник.

Спустя это время извлеките из холодильника одну часть теста и разделите ее на 3 маленьких колобка. Каждый из них

раскатайте в тонкую круглую лепешку на посыпанной мукой поверхности. На середину лепешки положите начинку, соберите края теста к центру и защипните их.

Переверните лепешку, примните ее руками и снова тонко раскатайте. Поверх вновь положите начинку, соберите края теста к центру и защипните их. Переверните лепешку, примните ее руками и еще раз тонко раскатайте. Посыпьте третьей порцией начинки, накройте ее краями теста и, не раскатывая, примните руками. Таким же образом подготовьте оставшиеся части теста.

Полученную многослойную лепешку разрежьте на восемь частей (например, ромбиками). Уложите изделия на противень, посыпанный мукой, так, чтобы при выпечке они не касались друг друга, поскольку увеличатся в объеме.

Смешайте желтки с молоком и полученной смесью смажьте поверхность теста. Выпекайте в духовке до зарумянивания при температуре 180 °С.

Для начинки размягченное топленое масло взбейте деревянной ложкой с сахаром и солью. Затем добавьте муку, орехи, изюм и тщательно перемешайте полученную начинку.

Фарши и начинки

Мучные и кондитерские изделия готовят с разнообразными начинками. Выход начинки в приведенных ниже рецептурах в пределах 500 г. Это позволит приготовить около 20 пирожков или других изделий массой по 70–80 г.

Начинка из риса

Ингредиенты

На 500 г начинки: 6 столовых ложек рисовой крупы, 4 столовые ложки жира, 1 чайная ложка соли, 1 ½ стакана воды.

Способ приготовления

Рисовую крупу перебрать, засыпать в кипящую воду и варить на слабом огне 15 минут (на 1 стакан риса – 1 ½ стакана воды).

Если необходимо промыть рис, то несколько раз слить воду, используя для этой цели кипяток, но строго следя за тем, чтобы не нарушилось соотношение воды и риса.

Перемешивать рис следует только в начале варки в течение 1–2 минуты. Через 15 минут рис снять с огня, несмотря на то что он еще не сварился полностью, и выдержать, не открывая крышки, еще 15 минут.

При этом способе варки рис сохраняет все питательные вещества и рассыпчатость. Его можно использовать не только для фарша, но и для других блюд.

В горячий рис добавить соль, масло сливочное или маргарин. В фарш из риса можно добавить крутые рубленые яйца, обжаренные в жире лук и морковь, зелень. Вместо рисовой крупы можно использовать другие крупы.

Начинка из риса с креветками и кальмарами

Оригинальные пирожки в китайском стиле получатся, если в отварной по вышеприведенному рецепту рис добавить отваренные, очищенные от панцирей и порубленные креветки, кусочки кальмара, шейки раков, крабовые палочки.

Для соблюдения стиля надо и пирожки делать в китайском стиле: не продолговатые, а круглые, защипленные вверх, где обязательно оставляется отверстие.

Начинка из риса с грибами

Ингредиенты

3 столовые ложки риса, 100–150 г грибов (любых, свежих), 4 столовые ложки жира, 3 стакана воды (для варки риса), 1 луковица, 1 чайная ложка муки, перец, соль.

Способ приготовления

Сварить рис, как для фарша из дичи с рисом. Грибы очистить и отварить в подсоленной воде до готовности. Сваренные грибы пропустить через мясорубку и обжарить с жиром. Из жира, муки и грибного отвара сделать соус, как для фарша из ливера. Смешать соус с рисом и грибным фаршем.

Фарш из мяса

Ингредиенты

На 500 г фарша: 600 г мяса (любого, без костей), 2 луковица, 2 чайные ложки муки, 4 столовые ложки жира, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Мякоть мяса промыть, нарезать на кусочки или пропустить через мясорубку, положить на смазанный жиром противень и обжарить на плите или в духовке до мягкости, охладить и еще раз пропустить через мясорубку (можно использовать вареное мясо). Лук с мукой обжарить, развести бульоном и перемешать с подготовленным мясом и специями. В охлажденный фарш добавить по желанию крутые рубленые яйца, отварной рис или другие каши. Вместо мяса можно использовать для фарша ливер.

Фарш из грибов

Ингредиенты

На 500 г фарша: 800 г свежих или 200 г сухих грибов (любых), 2 луковицы, 4 столовые ложки жира, 2 чайные ложки муки, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть и очистить, отварить их в подсоленной воде до готовности. Сухие грибы предварительно замочить на 3 часа в холодной воде и отварить. Сваренные грибы пропустить через мясорубку или мелко порубить и обжарить с 1 столовой ложкой жира. На остальном жиру пожарить лук и муки, обжарить грибы и добавить мелко нарубленную зелень, соль и перец.

Фарш из грибов с картофелем или капустой

Для приготовления фарша из грибов с картофелем берут половинную норму грибов и добавляют 3 столовые ложки отварного картофеля.

Можно также приготовить фарш из половинной нормы грибов и одного стакана квашеной капусты.

Начинка из мяса и яйца

Ингредиенты

270 г мяса (любого, мякоти), 15 г маргарина, 20 г луковицы, 2–3 яйца, 1 щепотка муки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Сырое мясо пропустить через мясорубку. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить. Яйца сварить вкрутую и мелко нарубить.

Измельченное мясо и поджаренный лук тщательно перемешать, положить на противень слоем 3–4 см и припустить. Готовое мясо вторично пропустить через мясорубку, добавить белый соус, черный молотый перец и рубленые яйца.

Начинка из ливера

Ингредиенты

230 г легких, 90 г сердца, 15 г маргарина, 20 г репчатого лука, 1 щепотка муки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Подготовленный ливер промыть.

Легкие нарезать на куски по 300–400 г, а сердце – на мелкие кусочки. Нарезанный ливер варить в подсоленной воде при закрытой крышке до готовности.

Затем пропустить через мясорубку, добавить пассерованный репчатый лук, положить на противень с маргарином, заправить солью, черным молотым перцем и, размешивая, хорошо прогреть, после чего остудить.

Начинка из печени и гречневой каши

Ингредиенты

160 г печени, 40 г гречневой крупы, 20 г репчатого лука, 20 г маргарина, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Подготовленную печень нарезать мелкими кусочками и жарить на жире до готовности (не пережаривать). Затем пропустить ее через мясорубку, добавить мелко нарезанный пассерованный репчатый лук, соль, черный молотый перец, рассыпчатую гречневую кашу и, помешивая, хорошо прогреть с жиром. Готовую начинку остудить.

Начинка из рыбы

Ингредиенты

260 г рыбного филе (любого), 40 г репчатого лука, 25 г сливочного масла или маргарина, 1 щепотка муки, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы с кожей без костей нарезать на куски и припустить. Готовую рыбу измельчить, добавить мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, зелень петрушки, черный молотый перец, соль, белый соус и перемешать.

Начинка из рыбы и квашеной капусты

Ингредиенты

80 г рыбы (любой), 160 г капусты (квашеной), 20 г сливочного масла, 20 г репчатого лука, лавровый лист, черный перец горошком.

Способ приготовления

Репчатый лук мелко нарезать и слегка обжарить на масле. Выложить в кастрюлю квашеную капусту, добавить обжаренный лук, черный молотый перец, лавровый лист, влить немного воды или бульона, закрыть крышкой и тушить до готовности, помешивая, чтобы не пригорело.

Нарезать тонкими ломтиками соленую рыбу без костей и слегка обжарить.

На тесто положить слой капусты, затем слой рыбы и снова слой капусты.

Фарш рыбный с рисом

Ингредиенты

На 500 г фарша: 400 г рыбы (любой), 2 столовые ложки рисовой крупы, 2 луковицы, 40 г маргарина, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Рыбное филе нарезать на куски, обжарить или припустить в небольшом количестве воды в течение 15–20 минут при слабом кипении. Соленую рыбу предварительно замочить 5–6 часов в воде, меняя воду, и отварить в большом количестве воды. Готовую рыбу охладить, нарезать на мелкие кубики или пропустить через мясорубку. К рыбе добавить сваренный рис, обжаренный лук, специи и перемешать.

Рыбная начинка с луком

Ингредиенты

600 г рыбного филе (любого), 2 луковицы, 1 столовая ложка муки, 4 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Филе промыть, посолить и обжарить с обеих сторон. Затем охладить и пропустить через мясорубку. Лук мелко нашинковать, обжарить до розового цвета, добавить муку и дожарить до светло-коричневого цвета. Затем развести небольшим количеством воды или бульона до консистенции густой сметаны, добавить рыбный фарш и все хорошо перемешать.

Начинка из вязиги

Ингредиенты

400 г вязиги (свежей), 2 луковицы, 4 столовые ложки жира, 2 чайные ложки муки, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Свежую вязигу промыть и варить в подсоленной воде 1 ½ –2 часа до размягчения, охладить и пропустить через мясорубку.

Приготовить соус, как для фарша из ливера, и смешать его с рубленой вязигой. Половину нормы вязиги можно заменить рыбой.

Начинка из квашеной капусты и мяса

Ингредиенты

125 г капусты (квашеной), 50 г свинины, 40 г репчатого лука, 15 г жира, ½ яйца, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Квашеную капусту промыть холодной водой, отжать и порубить. Репчатый лук нашинковать и обжарить на жире, добавить пропущенную через мясорубку свинину, смесь протушить, прибавить капусту и тушить до готовности, подливая воду или бульон. Начинку заправить черным молотым перцем, солью, добавить мелко рубленные крутые яйца и хорошо перемешать.

Фарш из квашеной капусты

Ингредиенты

На 500 г фарша: 600 г капусты (квашеной), 1 луковица, 1 столовая ложка сахара, 50 г маргарина или жира, соль.

Способ приготовления

Квашеную капусту отжать от сока.

Если она кислая, то промыть несколько раз в холодной воде, порубить и тушить до готовности. Затем соединить с жареным луком и сахаром.

Фарш из свежей капусты

Ингредиенты

На 500 г фарша: 600 г капусты (свежей), 2 яйца, 50 г маргарина, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Кочан разрезать на четыре равные части, срезать остатки кочерыги, не очень мелко порубить. Раннюю капусту, имеющую горький вкус, ошпарить кипятком и откинуть на сито для стекания воды.

Капусту положить на смазанный жиром противень и нагревать при 180–200 °С, но не до полного размягчения. Готовую охлажденную капусту смешать с рублеными яйцами, растопленным маргарином и солью. Тушить капусту с солью нельзя, так как из нее выделится много сока.

Начинка из свежей капусты и грибов

Ингредиенты

200 г капусты (свежей), 20 г репчатого лука, 15 г грибов (любых, сушеных), 30 г маргарина, ½ яйца, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Сушеные грибы замочить в воде, отварить, отцедить и нарезать соломкой. Капусту тонко нашинковать, соединить с мелко нарезанным репчатым луком, добавить грибной отвар и тушить смесь с жиром до готовности.

Добавить грибы, сырое яйцо, черный молотый перец, соль и хорошо вымешать массу.

Начинка из гороха или фасоли

Ингредиенты

115 г гороха или фасоли, 35 г репчатого лука, 25 г маргарина, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Горох или фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде на 5–8 часов.

Слить воду, бобовые залить холодной водой (на 1 кг бобовых 2 ½ л воды) и варить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности.

В готовой фасоли жидкость слить, а в горохе уварить, постоянно помешивая. Заправить мелко нарезанным и обжаренным репчатым луком, черным молотым перцем и солью.

Начинка из творога простая

Ингредиенты

250 г творога, ½ яйца, 50 г сахара, 20 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Творог протереть через сито, добавить сахар, яйца, растопленное сливочное масло, соль и все тщательно перемешать.

Начинка из моркови

Ингредиенты

220 г моркови, 20 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, сахар, соль.

Способ приготовления

Очищенную морковь нарезать соломкой, добавить жир (50 % нормы), воду (20–30 г) и припустить, следя за тем, чтобы в моркови не осталось излишней влаги.

Готовую морковь мелко порубить или пропустить через мясорубку со средней решеткой, положить слоем не более 5–6 см в сотейник с растопленным жиром и, периодически помешивая, прогреть, удаляя излишек влаги, чтобы начинка получилась более рыхлой. В прогретую морковь добавить рубленые яйца, соль, сахар, все размешать и остудить.

Начинка из творога с изюмом или орехами

Ингредиенты

На 300 г начинки: 1 стакан творога, 1 яйцо, 1–2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка муки, ванильный сахар.

Способ приготовления

Творог протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку, добавить сахар, сырое яйцо, муку, немного обжаренную на сковороде без жира, и ванильный сахар. Все перемешать до образования однородной массы.

В начинку можно добавить 1 столовую ложку изюма или орехов, цукаты или цедру от лимона или апельсина.

Начинка из яблок

Ингредиенты

На 500 г начинки: 600 г яблок, 4 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Промыть яблоки, очистить их от кожуры, разрезать на четыре части и каждую часть на дольки, добавить сахар-песок и, помешивая, сварить почти до размягчения, затем быстро охладить.

В начинку можно добавить немного корицы или цедру от лимона или апельсина.

Фарш из зеленого лука

Ингредиенты

На 500 г фарша: 400 г зеленого лука, 30 г маргарина, 4 яйца, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Зеленый лук перебрать, очистить, вымыть и мелко нарезать. Подготовленный лук перемешать с рублеными крутыми яйцами, солью, растопленным маслом сливочным или маргарином. Одно яйцо можно взбить и добавить в фарш сырым для его связки.

Фруктовая начинка

Ингредиенты

На 500 г начинки: 500 г повидла (любого), 0,7 стакана сахара.

Способ приготовления

В повидло добавить сахар, поставить на плиту и, помешивая лопаточкой, довести до кипения.

Начинка из зеленого лука с яйцом

Ингредиенты

500 г зеленого лука, 50 г сливочного масла, 5 яиц (сваренных вкрутую), перец, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук мелко нарезать, посолить, поперчить и, смешав с мелкорублеными яйцами, прогреть на сковороде с маслом.

Соус для начинок

Ингредиенты

1 чайная ложка муки, 2 столовые ложки жира, 1 луковица, ½ стакана бульона или воды, лавровый лист, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Жир нагреть на сковороде, положить мелко нарезанный лук и, помешивая, обжарить до золотистой окраски. Добавить к луку муку и, продолжая помешивать, обжаривать до тех пор, пока она не окрасится в светло-коричневый цвет, затем добавить бульон или воду и развести до консистенции густой сметаны.

Соус варят 10 минут, добавляя по вкусу перец, лавровый лист, зелень и по желанию сметану. Муку можно обжаривать на сухой сковороде до золотистого цвета, а затем смешивать все продукты.